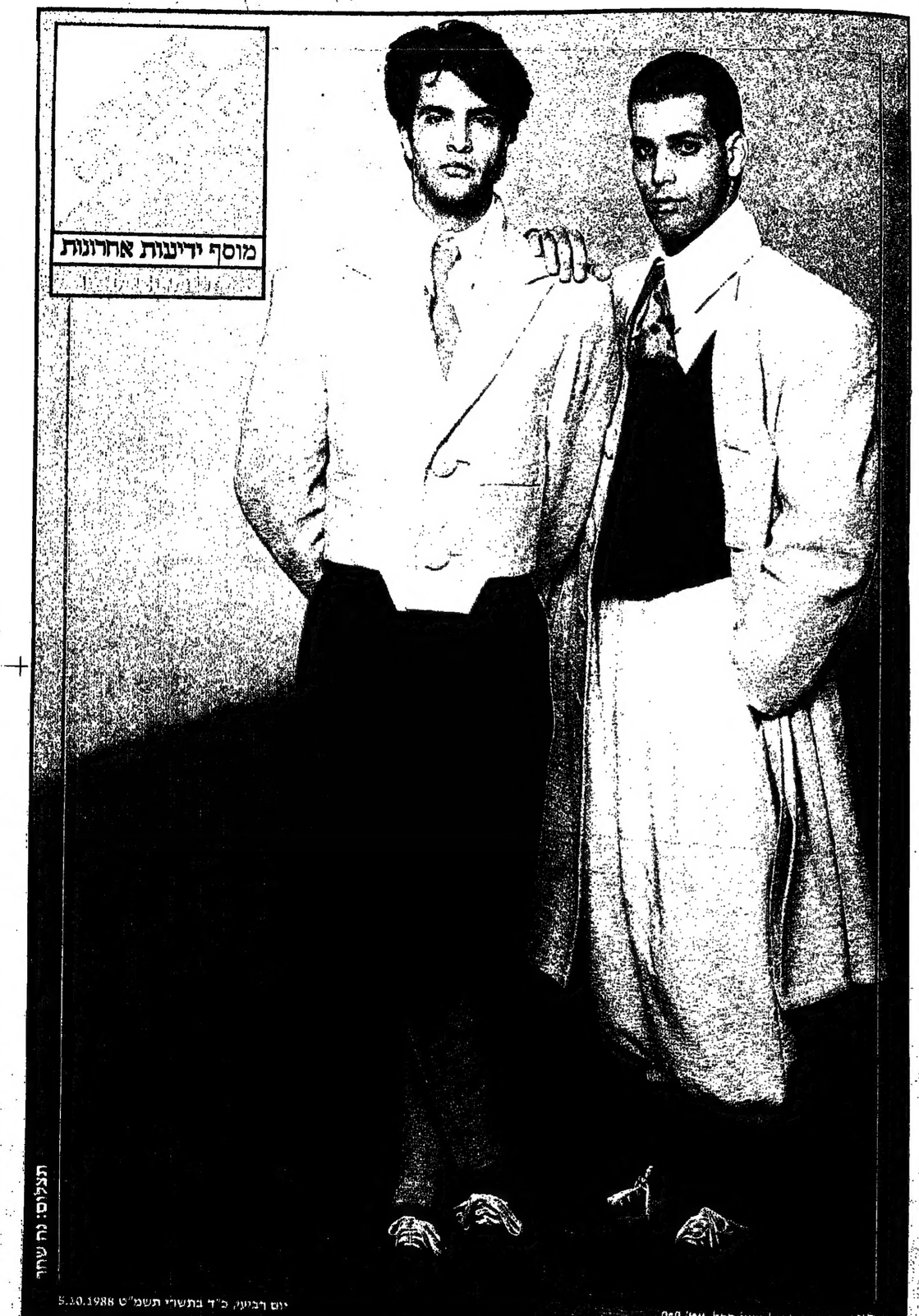


PARLIAMENT
AMERICAN BLUE

אזהרה: משרד הבריאות קובע כי - העישון מזיק לבריאות

● שולה טיבור

בלשון זכר

שולה טיבור היתה מזכירה בכירה בתה"ל, עד נישואיה לבריאל טיבור. לפני כעשרים שנה. מאז היא מציירת. את הפוטיבציה לציור קיבלה תוך כדי מסעות בעולם, לאחר שבעלה נתמנה למנהל מחלקה בבנק חבילאמי (של האו"ם). בימים אלה מוצגת תערוכתה, «מטאמורפוזים», בגלריה «גולדמן» בחיפה. הנושא: חיי אדם לאור המהפיכה הטכנולוגית. באחרונה הפיצה הסוכנות האמריקנית של שולה שיקופיות של עבודותיה בגליות בניו־יורק. שולה קיבלה מכתבי תשובה, שברובם מתייחסים אליה כאל מר טיבור ובגוף המכתב שוב, בלשון זכר. «מעניין, במדינה שהפמיניזם חוגג בה, עדיין קשה להאמין שאשה מסוגלת לצייר מישאים טכנולוגיים», אומרת שולה, שעל־אף התייחסות הזכרית אליה, כבר קבעה מועד לתערוכה באחת הגלריות היוקרתיות בניו־יורק. בראשית השנה הבאה.

שולה טיבור בתערוכה: בטקבות הטכנולוגיה

● רות שיטרית

תמונה ממותזרת

רות שיטרית: מיבצע־בזק

רות שטרית ערכה מבצע־בזק, לאסוף כספים למרכז טיפולי, שבו לומדים כמאה ילדים, אוטיסטים ומפגרים, מאזור רחובות. היא הקימה את «עמותת עזרה» וגייסה חברים ותורמים, במטרה לחגדיל את ימי הלימודים ולרכוש ציוד. לאחר שאספה במהירות למעלה מ־20 אלף דולר – ערכה בביתה הסיבבת גן, כמיואלה למיבצע התורמה. את הסכירה תמונבית ניהל בעלה, ח"כ מאיר שיטרית. בין האורחים בלטה תגיבבות המעט מלאה של ראשי הערים והיישובים של הסביבה. הדלק הכירודי כלל תצוגת אופנה, שהדגיו פושטה ברצוד («צור מיגי") ומקולני.

חלק ניכר מן תתרמים לא היו מתושבי הסביבה, היו שבאו מרחוק, כמו משפחת קרסי, בעלי עסקים באמריקה ובארץ, אחת הגברות לבית פרסקי, רח, ידידה של רות שטרית, הכשה תמונה ותחזיה אותה למכירה הופמבית, כתרומה נוספת, ושוב רכשה אותה תמונה, ושוב הוחזרה למכירה הופמבית – וכך הכפילה את התרומות הכספיות. רכשה תמונה נוספת, וגם אותה נתרמה מיד, באותה דרך.

דור וחגית פלס: חתולות סמוראית

● חגית ודור פלס

חתונה מסביב לשעון

חתונתם של השחקן דור פלס וחגית ליבמן, ראשת חשבון, היתה ארוכה מאוד. הרבה מעבר לציפיות. היא החלה בחופה ברבמות ב־10 בבוקר ונמשכה עד למחרת ב־4 לפנות בוקר. הקפל שנחר למסיבה, שהתקיימה בגינת בית הורי הכלה ובחצר השכנים – היה מגוון ביותר: שחקנות צעירות, חברים לילדוריים ולעבודות של דור וחגית, הרבה מאוד חברים הכיתתיים ותיקים של אמא של דור, הכיתתיאית עדה הורפלס ואביו, דור, 27, המשתתף כיום ב«איפה חוכף», ב«סיגים סיגים» ובלהקת המחול של רינה שחם, וחבר אחת חגית לפני מרוצ שלוש שנים, בקורס חכנה לסדריכי נוער, וחם עבדו יחד מטעם הסוכנות, עם נוער יהודי בחמוצות. על־אף ההיכרות הארוכה, ההחלטה להתרתון היתה ספונטאנית. בשחרריו לאמא של דור, השוחה בניו־יורק, היא הוחתו מאוד מופתעת, ונאלצה לעמוד הרבה חוכניות.

למרות שחגיגה ארצה ימים אחדים לפני מועד החתונה, הצליחה לזמנן את כל חבריה וידידיה, וגם הסכה חתרונה של דור וחגית גם למגיפת מחזור של דור הפלס"ח וחדור שאחריו. בין אלפיו הארורחים, שמרו כלי הפסקל לגיגת הבה, היו אשר ברנתן, ביבי נתניהו, שאול ביבי, הרירה הריפאי ושלמה שבאן, מגיגה גרז, קרליק לנגפרד, גבי עמרני.

עורכת: בלה אלמוג

טיפים וטיפות

אורי ברנשטיין, משורר ואיש עסקים, אמר על המשוררים יהודה עמיחי, דוד אבידן ונתן זך: «הם רק מעמידים פנים של יצירה. האמת היא שזו דרכם להילחם ברלגעיות שלהם", ועוד: «משוררים הם עם צר עין. אפילו רעי לב. סופרים יותר מפרגנים זה לזה...»

★ ★ ★

מישל פיקולי, כוכב הפרט «זה אצלה בדם": «אף פעם לא אסכים לשפוט בפסטיבל קולנוע. מעצבן אותי לעסוק בחתיות ביקולות, וגם משעמם אותי לבוץ אנשים. ובכלל, מי אותנו שונאת שופטיהם?"

★ ★ ★

אויקה ד'ונג, על ספרה «מנוחים ונשיקות" (מורה ביתן), שיצא לאור באחרונה, בתחנים שברו: «המתנה היקרה ביותר שיכופר יכול לזכות בה, היא מתנת החיים. הסופרות זוכי את עצמן במתנת החיים רק כאשר החלו להעלות על הכתב מנטיות ושיות, סיוטים נשיים ואכת נשיות, שלא ביטחה במייק־אפ".

★ ★ ★

יתח לוקיר על ג'אן קוניגס: «אני אוהבת אותה. תעונג רק להסתכל עליה". ואיך ג'אן מתייחסת אליה? «בבן, כשאנחנו משוחקות יחד, היא קוראת לי "אנה", גם כשזה לא מופיע בתסריט".

★ ★ ★

ויטני יוסטון שכחה שני סוכני אפ.בי.איי., כדי לאבטח את מניית בית הלוטריות. לנחה «הרשתי שנגנסים לשחול שם מרגלים, במטרה לגנוב את הרעיונות שלי לפיגונים חדשים".

★ ★ ★

יעקבל'ה בן־סידה, שאל שאלה רטורית: «למה שינגו חלילה דוקא לפני יום כיפור?" השיבה: «כדי להוכיר לאלוהים שיש ישראל חי, ושאם הנגיים יכולים להגיע לחלל, אז אחנו ביטח יודעים אות החוכמה האות".

★ ★ ★

● טום האנקס

חצי ירח דבש

טום האנקס, כוכב הסרט «בוי", המוקדן בעת באריץ, הפסיק את ירח הדבש שלו באמצע, כדי להיחזם לקידום הסרט. אשתו השרוית נאלצה להבין, ולחכות לחצי חשוני של ירח הדבש. שיקחה אי שם בעתיד. זוהי השחקנית ריטה ווילסון, אחתה הבין האנקס בעת צילומי סרט, לפני 3 שנים.

הטולם על־פי האנקס נחלק, לדבין, לשני סוגי אנשים: «אלה שנרגשים לאנשים אחרים לצחוק ואלה שצוחקים כשהאחרים מצחיקים אותם. אני שייך, כמובן, לסוג הראשון. בילדותי לא החבבותני להיות שחקן. מה שידעתי, זה רק שאני לא רוצה להיות שום דבר אחר חוץ משחקן".

האנקס, 32, טוען שילדותו הפרטית סייעה לו בבניית הדמות שהוא מגלם בסרט. לאחר שהוריו התגרשו, הוא נדד עם אביו ברחבי קליפורניה ו«חיי לי הרבה אמהות חורגות".

«הייתי לגמרי נטול שורשים, וזה מה שעזר לי להבין את נ'וש, הילד בן ה־12 שגדל פיתאום בן 30", אומר האנקס, אב לשניים מנישואיו הקודמים, שהתחבונות בהם היתה אף היא מקור השראה לבניית דמות הילד בסרט.

דאיה כהן, משמאל, עם נאורה מרחבה ללונדון

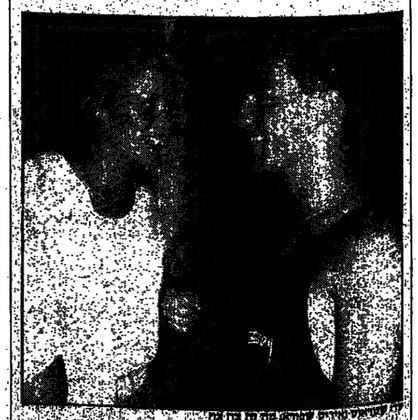
תאומות משוחררות

«אדים ומינלית שמידע, צמד האומות בלונדיה. דוגמנית, השתחררו באחרונה מצה"ל. השתנים נראו בחברת עדי, חבן של שקי שקראש, בפתיחה של «נה נה מאב", מועדון חדש בסוף השבוע. בינתולו של צעיר חיוני בטוני צה צה. את שמו האמיתי ידעים רק מעטים ●●●

יסאן דמב המב"ל חברת גדולה רגע באחרונה דרמה ב־30 אלף דולר יותר משווה. הסיבה: רצה בכל מחיר לנד בקיבוצה גדשות. עדשהתאי בלעה עדים שרירים קיימים. הזה חתרש. לאחר שהבגל המס את אשתו מהלה רומן, עם אחד הטבדים בחברה שרבש עבורה. לאחר הגיבושין, נפרדו גם זוג הנאהבים, והאשה היה כיום עם מאהב אחר ●●●

דגנית כהן, נערת ישראל, השתחררה מצה"ל. רוצה ללמוד מינהל עסקים, אבל רק בעוד שנה. החודש היא נוסעת לחופשה מים עולם, שתוקיים בלונדון.

בפתיחת אולם הקבוצה החדש של «הבשיטי בחרמת הילוסים» ברמת־גן, בבעלותם של אשר דרעבאים ושלו שמואל, דיברנה לאירה של מאת, הזמנית שהורה עוה, שהגיעה אליו. בארה"ב.


דגנית שרירים שמידע, אדם עם בדן אה

טום האנקס עם אליזבאת מרקינס: השראה מהילדים

● הנסיכה קריסטינה

נסיכה באולימפיאדה

הנסיכה של בית המלוכה הספרדי מושכת כיום את תשומת לבם של אמצעי התקשורת בעולם. בארמון לה־זרואלה במדריד יש שתיים כאלה. קריסטינה ואלנה, בנותיהם של המלך חואן קארלוס ואשתו סופיה, שהיא אחותו של אמיר הכתר הספרדי וקן המלכות הספרדי. לכן עוקבים בדריכות אחרי פעילותן וקווי אופיין של שתי הנסיכות הצעירות.

אלנה, 25, היא הרוסנטית והמופנמת שביניהן. היא מטפחת תדמית של אשה צעירה, רציינית, אינטלקטואלית. ובחרה לעבוד מחוץ לבית, כלומר, הארמון. בבוגרת בית־ספר גבוה לשפות, היא החלה באחרונה ללמוד אנגלית בבית־ספר במדריד. מאבנה ידשה את המשיכה לארכיאולוגיה ולצילום. כדי לצאת ידי חובה מלכותיה, היא רכבה מדי פעם על סוס, אלא שנמלה ממנו ונחבלה וכן קיבלה פטור מרכיבה.

קריסטינה, 23, היא תאקסטרוורטית והסטרטיבית שבין השתיים. אוהבת בילויים, מסיבות, משתתפת במירוצי סירות, אוהלי הביאה לספרד גביע ומשתתפת במישחקים תאוליפיים בסיאול.

אלנה, 25, היא הרוסנטית והמופנמת שביניהן. היא מטפחת תדמית של אשה צעירה, רציינית, אינטלקטואלית. ובחרה לעבוד מחוץ לבית, כלומר, הארמון. בבוגרת בית־ספר גבוה לשפות, היא החלה באחרונה ללמוד אנגלית בבית־ספר במדריד. מאבנה ידשה את המשיכה לארכיאולוגיה ולצילום. כדי לצאת ידי חובה מלכותיה, היא רכבה מדי פעם על סוס, אלא שנמלה ממנו וחבלה וכן קיבלה פטור מרכיבה.

הנסיכה קריסטינה: דם ספרדי

● ירון אפשטיין

מעריצה צמודה

ירון אפשטיין קיבל טלפון בחצות, מבימאי הטלוויזיה דני ולין, שיתייצב תוך ארבע שעות ברמת הגולן לצילומו הוחנכית «שביל באמצע שביל בצד". ירון, בעבר מר ישראל וכיום עמו ומאמן קראטה, לא חשב הרבה. גם לא על הוצאתם ולא על 39 המעלות שהראה המזחום. לקח את האוטובוס־אקי נסע לעלון, בדרך, המכונית הוחממה והחיה, ובהמשך הדרך גם הרגישה הלכה. ב־5 לנגות בוקר הגיע לאחר הצילומים.

הצילומים נמשכו 12 שעות. בחום גבוה. תוך כדי, עלה גם חחום הפרטי של ירון. לבסוף, הצילומים הסתיימו בהצלחה. הרוצאה, קלים של לחיצו ־ רק חשיד ורדע את הדרך", ויקרן בטלוויזיה בקרוב.

כשחוך חביחה בלילה, צפרה לו בחורה מרוך מכונית, שחתמה ליד ביתו. כשלא הסתירהו, צפרה שוב וגם יצאה לקראתו וחודיעה לו שהיא מאוהבת בו כבר חרבה זמן, ושאין לו ברירה. הפעם לא יתרחקם ממנה. ירון חשב מיד על הגילילה של «חיזור מרלי" אבל סיבם ביחד לבין עצמו, שזה לא המקרה שלו.

כדי לחרגיע את הרוח הנסערה, חזמין אותה אליו הביתה. המעריצה עלתה בהתלהבות. אבל הסתלקה מיד, כשראתה את אשתו של ירון ממנקת מחדר השינה, לקול בכיה של הסינקת וקריאות הבהלה של שני הילדים הסרים, שכבר חיכו לאבא שיחזור.

ירון אפשטיין וחזום עלה

שמעתי את שז שרה

שז, לשעבר אפרת עוז, משוררת, עשתה קצת רעש, בעקבות הופעתה ב„זה הזמן", בטלוויזיה, והצהרתה: „אני לסבית". עכשיו הוא יום זמרת ● בראש מגולח, בצמה על העורף, בקרטיבסיקוס שחור, הוא צוענקת את שיריה החדשניים, הבוטים, לתוכנים ● אמת, אם רואים את החיים כמו שזה רואה אותם, נשלטים על ידי המשולש: גברים, כסף, פסיכיאטריה

■ שוש מיימון

באין זה זין יהודי־ערבי · הזין היהודי הוגה/ הזין הערבי מבצע · ואנחנו מפשקות רגליים· שיכנס בנו הזין/ ונגדיל עצמנו לפליט עוד זין/ פעם ערבי פעם יהודי · באריות הבריות הזא כישו למעמים פרוטסטנטי· כיסן הזא יפני בדעדו הדדי/ אבל חטד הזין נעמאי זין

את דלקת על מדרכות שהזין הדהדי הלאומי היכנו/ הזין הערבי בנה/ את זה בתוך גדרות/ שהזין הדהדי הערבי תקע בו ממסריות/ מן השטים מורידים לך זין/ שמי אלוהים והוא שומר עליך/ ונתביר הזא קדוש/ מי הזא זין.

ערבי על בריבוך, בתי/ ערבי על בריבוך, בתי/ הבדוי הערבי/ הבדוי הגדה/ לזין האלהי.

את השיר הזה גיליתי בחוברת „נגה", כתב עת פמיניסטי, על החתום היה שם עם צליל אחר: שז. התעניינתי לערכה, רחל אוסטרוביץ, לברר מי היא שז, ואיך יוצרים איתה קשר. למה התקשרתי כי השיר תפס אותי. בנגיעות שבו, וכמובן גם באמת שבו. טופסוף מישהי נוגעת בבעיה האמיתית. ארסטרוביץ סיפרה, ששז היא משוררת לסבית, ושאינה בטוחה אם תסכים להתראיין. הלשון שלה.

זה היה בחודש אפריל. שז נשמעה לי חשדנית, מסתגרת, ומתחמקת. על ראיון לא רצתה לשמוע בשום אופן. „את הטעות הזאת עשיתי פעם אחת", הסבירה, „הופעתי ב„זה הזמן", בטלוויזיה, וכמה ימים אחר כך, תקפו אותי. אני מחדרי, אני שוחרת, אני פורחת".

מיכמנו שרשלה אלי שירים. נוסטלגי שלה, ואורך כך נראות מה לעשות, ואיך, ומה.

הטקסטים שלה רק חיזקו אצלי את הסקרנות, והדגישו את הפער בין האומץ והחדעה של כותבת מבינים עניין של תרבות לסבית, ותרבות 'סטרייטית'. אני ניזוה כי הזמן מתרבות הסרוסקסואלית. אני לא אגיד 'סרס שעוסק ב'נגר ראשה'. כי הדברים הם קודם כל אנושיים. אבל מי ששומע שזה 'זמרת לסבית' לא יבוא לראות. לפני המזמזה ולפני הכל, אני עוסקת ברגשות שלי. וכמו שתרבות הסרוסקסואלית מקבלת ולגיטימית בעיני, ככה זה צריך להיות גם מהצד השני.

„כשהתחלתי לשיר, שרתי באיזה מקום שיר אהבה לאשה. ראיתי שם כמה בחורות לחשות וצחוקות. לא ידעתי אם לצחוק או לבעוט. לכתוב שיר אהבה לאשה בראה לי הדבר הכי טיבני בעולם. ואז באו התגובות מבחוץ, זאת אומרת, ואז, כבראה שאני באמת חריגה".

„ב'עיר צעצוע', למשל, אני מרבדת על חומר מרחב המחה ללסביות, ועל השליטה של גברים בחיים שלנו. רומאים, פסיכיאטרים פוליטיקאים.

– תאהב אותי תאהב אותי/ תתבק אותי תגיד לי/ שאתה מטורף על/ הצורה שלי תגיד לי/ שאתה מתעלף מתחת שלי/ תלחש לי מלים גסות/ תהיה נתון שלי/ תשפוך את עצמך על הרגליים שלי – קטע מתוך שיר אהבה לגבר/ שמתבת. איך גברים מעבלים אותך?

„גברים פוחדים מלסביות כדי לשנות את העולם, לכן אני שרה. גבר דיבר של נשים על ידי גברים, אבל באופן פרוובוקטיבי, אני לא מאמינה שהמצב ישתנה.

„היום, אני נהנית הנאה אדירה לשיר שיר גבר הרב של בעלי חיים, אפילו אם זה לא יעצע את מותה של פרה אחת. אין לי שליטה על שינוי העולם. אני לפחות בוקעת את מה שאני מרגישה, ראיתי בי את הילדה הרעה, המורדת, אבל הייתי ילדה מובנת מי שלא נעבוד דום כשמשהו קורא לו, לא מאמינה בזה.

„אני לא מנסה להתחמק מהעניין. אני לסבית. מעניין, שאת לא שואלת אותי על שיר נגד הרב כל מזו של הנרי, או קיסוה, או ריכוי, או שימוש לרעה, ולא רק בבני אדם".

(צילום: אבנר בן־עמי)

■ צילומים: גיקליק פירדיק

„בזמן האחרון, מאז שהתחלתי לעבוד עם מוסיי, האמרגן שלי, והתחלנו לבוא אלי גברים אחרי הופעה, אמרו שגורא מחרי ממני. שחשבו שיהיה משהו אכזרי ושונא ומכמה, ושהופעתו למצוא בן אדם, אעבור את הסטראוטיפ של הלסבית, והפמיניסטית. כי קודם כל, אני מרגישה אנושית. בן אדם. יקר. עם זה באים הדברים האחרים.

– מה זאת, מה זה אחרבת לשיר?

„זה הלהי. זה אינרבידואלי. לסביות מגיעות מכל מיני מקומות, מנטאליות וסביבה. זן בחנות את הייתן לפי איך שנראה לזן, את כל הזמן אחרת. לגקודה הלסבית שלי. כל הזמן אומרת לסביות לסביות לסביות!. אני לא מנסה לתתחמק מהעניין. אני לסבית. מעניין, שאת לא שואלת אותי על שיר גבר ושרב חיות שיש לי ברפרטואר. אני גבר כל מזו של הרב, או קיסוה, או ריכוי, או שימוש לרעה, ולא רק בבני אדם.

– אני כל הזמן אומרת לסביות לסביות! נראה לי שהפמיניזם הלסבית שלך מבלבל אותם.

„אין דבר כזה אובסביה. יש אורח חיים, שאותו את חיה. מאורר ומור, שיתמתה בתוך העולם שלו, אף אחד לא יגיד עליו שהוא אובסטיבי, כי הוא כותב על העולם שלו. בארץ שלנו כולם נחשבים סטריטים, עד שלא יצאו מהארון".

– שרתת מאבאה?

„לצערי כן. בסך הכל אני שיטוס ריי תלוש. בנבא הייתי משיקיון חיתון. הלכתי לבנבא, כי הייתי סקנה וטיפה. היום לא הייתי מתבייחס. לא הייתי נותנת יד לארגון, שנעיר למטרות הרב. מסיבות בבריות, שאין לי יד ורגל בהן.

„אני גם הולכת לבנבא שיר גבר הבינבוא. רוצה לשמוע תקשיבי.

„אני לא מבינה מה הבעיה. אני לא מבינה מה הבעיה. אני לא מבינה מה הבעיה.

גימל בארץ הפו"פ

מועדוני הפנויים פנויות הם כתובת או מיפלט לגימל, שבאה אליהם כי היא לבד, וכמעט ברור לה שתצא מהפגישות לבד, או ביחד, אבל בנידבון מוגבל ● חולמת על ג'נטלמן עדין, מבין ומבוסס, אבל במציאות כמו במציאות. הג'נטלמן לא תמיד ג'נטלמן, והאהבה – מערכת שיקולים

באורי וחמי שמיר: מלך תוא זה שמצא לו כלה כבר בפגישה ראשונה. מלכה, זו שמצאה חתן

■ סימה אלה

■ הצלומים: מירי לאלו

אותו ערב לא היתה גימל במצב־רוח לחטוט אף אחר. זה קורה, לג'לוסאמין, נטעם למעם גם לפנויות. אז מי שלא הבין עובדת חיים פשוטה זו ברמז רק, נאלץ לחטוף את זה כמו טיל ברמז עכה. זה ברזיק מה שקרה לחמוי אחד, שתשב שאם היא תתול והוא עכבר, כמי שיתברר בהמשך, אז היא כבר משותמת לפניו על הריצפה ומנשקת את כפות רגליו כאילו לו, ורק לו, חיכתה בשקט בחשיכה.

קשה להסביר איך הוא לא הבין, שאם גימל תופסת לה במערבון מקום ליד שולחן, סמוך לכניסה, פירושו, שכמעט לא בראש שלה להיות עם אף אחד. אילו רצתה לתפוס, היתה נכנסת יותר לעומק. ואפשר לסמוך על אשה שהגיעה לגיל 42, שהיא יודעת איך להתביית על האובייקט שלה.

גימל, כדי להכניר את הענייניים, היא נרשמת, מהלת מחלקה בבית אבות, חמש שנים פנויה, מחלקת דיירת שכורה עם דייר צעיר וחלמת על ג'נטלמן עדין, מבין ומבוסס, אבל במציאות כמו במציאות, הג'נטלמן לא תמיד ג'נטלמן, והאהבה הינה מערכת שיקולים עניינית, ותמיים בוכל.

מובילים אותה למערבוני הפו"פ למיניהם כדי להפיג את הבדידות ואת השיעמום.

למרות שגימל חיית־מערבונים ותיקה, באותו מוצאי־שבת נכנסה כמעט הראשונה למערבון הפו"פ של „סילוף בתל־אביב, שקיים כבר שלוש שנים, המאורגן, בין יתר המעילויות שלו, גם ערבי ריקודים במוצאי־שבתות באולם „מקסים". גימל שילמה בכניסה 15 ש"ח, וקיבלה לידיה פתק. חציו השני של הפתק הסתובב לו באולם הריקודים וחיפש אותה, שתשלים אותו.

אולם הריקודים, שרואה שמחות גדולות מזה כאמצע השבוע, מואר קלאשות בגדות צבעוניות מהבהבות ממערכת הריסקו הטלקטרונית של מאיר שצנבר, הריסק"ג'וקי הקבוע של המערבון, ומחברות שרלקו על שולחנות עגולים, מכוסים מפות ארומות. בשעה עשר, מתחיל המקום להתמלא. באה הקבוצה מירושלים, באים כמה מחיפה. רובם מגיעים מערי גוש דן. מאוחרי הבר עומד הברמן, משתגע משיעמות, כי החבר'ה לא נוגעים באלכוהול. רק מיץ או בירה.

מאיר, הדר, ג'יי, שבא מנהריה, עומד מרוץ על הבימה, בחולצת פריקן, ומכריז לתוך המיקרופון: „הוגז הראשון פרעלה ויקרוד ארבעה ריקודים לפחות, יקבל תקליט". הרצ'בלים מאיימים על השמיה. מישהו ניגש אל גימל, מתקאחו בידו והוא מצעק לה בעליצות:

„מה יש לך?..."

אמרה לה „תתול ו..."

„בסדר", אומר הג'נטלמן, מרוצה.

„אני עכבר?"

„לא רוצה", קפצה גימל במהירות, „אני לא מחפשת עכברים".

קאט. זה היה באמת גועלי מצידה.

■■■

בדרך־כלל המוסיקה במערבונים רועשת כל־כך, שאי־אפשר לנהל שיחה של ממש. צריך לצעוק את משפטי הדיבור ההכרחיים, ואחר־כך לצאת החוצה כדי לשוחח על־באמת. גימל, קליינטית קבועה, של הרבה מערבי הפו"פ בעיר, מורה באכזבה, שהרימוי של המנויים והמנויות שנמנעים במערבונים – גרוע מאוד. היא אומרת „הנבנים אותרים שאי־אפשר למצוא במערבון אשה להמרות נישואין, כי הם חושבים שהחתונה שוכבת עם בולם וגבר רוצה שהחתונה שלו לא תהיה מוכרת אצל כל אחר במיטה".

פעם חשבה שתמצא הון במערבונים. היום לא. לא בגלל שהיא פוטלת אותם. הם, לדעתה, פשוט לא רציניים. הם באים רק כדי לבלות. „אבל אמשיך ללכת למערבונים עד שאתחתן, זו שאלה של מזל, ואני אוהבת היי נישואיך".

„האמת היא", סיפרה בגילוילב, „שלא ואתרגלתי לבדידות ואני במצאת בשלב שנמאס לי מחבל. נורא קשה לי, כי אני נתקלת כל הזמן באותם אנשים שאני מכירה, ואין לי עוד על מה לשוחח איתם. מה גם שאני יודעת שהם מחפשים פלירט לערב. מצד שני, אין לאדם בודד הרבה בדידות. הוא לוקח מה שיש".

את החברות שלה הכירה גימל באותם מערבונים, ומן הסתם הן רק מחכות לרגע שיוכלו לוותר על חברתה לטובת גבר שנבדק פוטנציאלית לנישואין. „אני מתביישת ללכת לבד למועדונים. אני משתדלת ללכת עם חברה אחת לשותה. יש תקשות שאנחנו ארבע חברות. לפעמים רק שתיים. כשאנחנו יחד, אנחנו מזמינות לנו לשולחן אוכל ושתיה ומרבדות".

ב„ריקיי", ברחוב המסגר בתל־אביב, עבור שתייה, צ'יפס, סלט וגבינות, משלמים 20 אולי 27 שקל. ב„אנרג'י" יקר בצורה לא נורמלית. מנת צ'יפס אחת עולה 9 ש"ח, בכל מקום אחר, בירה „מכבי" עולה 3, אולי 4 ש"ח, ואנרג'י 6

מוריש שקנטי ומזל אשואל: לאדם בודד אין חרבה ברירות. לוקח מה שיש

ש"ח. „קשה לנו לשבת כל הערב בלי כלום, אז אנחנו מתפתות בסוף ומזמינות לשולחן מנה צ'יפס. גם יותר בעים שיש משהו על השולחן. למזלי, כבר שבעה חודשים לא הלכתי לשם כי נפרדתי מהחבר שהיכרתי שם, ואין לי חשק בל־כך לראות אותו", אומרת גימל.

■■■

כשהכירה את הג'נטלמן הזה, בן 54, הוא לבש מכנסי פסים מקשקשים וחולצה מקשקשת, פנסיונר של חברת נז. „נורא רחה אותי הנורה שהתלבש, אבל חשבתי שאפשר לתקן לו את צורת הלבוש. הוא אומנם לא נאה במיוחד, אבל היה איש נחמד ועדין. הסיפור נגמר ברגע שהבנתי, שאיתו אצטרך להתחיל את החיים מהתחלה. לא היה לו שום רכוש והבני גם שילם מזונות לשלושה ילדים. היה לי קשה לחשוב על עצמי כעל זוג צעיר ולכן ויתרתי".

אחר־כך, ב„אור באפילה", מועדון בכיכר דיזנגוף, המכונה הפנתוקים של החברים, הכירה גבר אחר שגרם לה, יחסית לקודמו, להרגיש ממש בעננים. הפעם נפל לידיה בעל תנות לפיצחים, מבוסס ונחמד. בעוד מעלותיו שמורות לו הנדולה. האיש אינו אלא מהמר כפייתי, שמבזבז כסומי־פתע על התחביב המפוקפק שלו. גימל, בחורה עם ניסיון, נטשה את המערכה הזו עם כאב־לב, כדי להיכנס למערכת יחסים מאכזבת ודשה.

הפעם, אמרה בליבה כשביניה נפלו עליה, הפעם זה האיש האומנם, האביר הנכיל אותה יום אחד לדירתו המסודרת, הנעיה והמטופחת, וגימל עלצה בליבה. „חשבתי שתפסתי אמריקה", היא מגחכת. היש קל ביותר גימלו שבאמת תפסה אמריקה. כלופר תפסה חלום בלי אחיזה במציאות. הג'נטלמן הזה, בן 58, נפרד זה עתה מבת 31, שעימה חי שש שנים תמימות. בשכיל גימל זה היה קרב אבוד, להתמודד עם מי שבעיניה ממש ילדונת. „היא לא הפסיקה להסדיר אותו", כך גירסתה של גימל המאכזבת. „הם חוזרו לחיות ביחד, למרות שהיא מודע לכך שהיא ילדה יום אחד תיתן לו בעיטה. היום הרי אשה בת 40 במצאת בשיא הפריחה שלה, ובן כמה הוא יהיה אז? בן 70 כמעט?"

אגב, את הלילה שבילתה עימי במערבון שם „וגב סילוף" נמרה גימל יחסית בטוב. היא פגשה „ידיד טוב" שלה, שאומנם זה עם חברתו, אבל החברה שלו לא אוהבת בילויים וכלבן הוא יוצא בלעדייה. ואחרי הריקודים הם מצאו את עצמם על שפת הים עד אור הבוקר. גימל חזרה הביתה רטובה אך מרוצה.

■■■

למרות הסוף הטוב של גימל, נראה כי היא קצת העכירה לפנויים את מצב הרוח. היא דיברה על בדידות, היא דיברה על אכזבה, היא דיברה על דימוי נמוך, ואפילו

על אידיס לא ויתרה („בבנסים לסיפה על החיים ועל המוות"). אבל יש ספורי־בזק על מלכים וסלכות, גם בקסנו הזה של פנויים ופנויות.

מלך הוא זה שמצא לו כלה כבר בפגישה ראשונה. מלכה היא זו שמצאה לה חתן כבר בפגישה ראשונה. נוצר סילוף עברי בשלוש שנות קיומו ב־30 אלף פנויים ופנויות. 100 זוגות כבר התחתנו ומחכיר, בהשוואה לשוערי השירותים, ממש אפסי: בעוד 180 שקל לסופשבוע בבית מלון, 40 שקל לסיול של יום אחד בשבת, 120 שקל בעד סרנת תקשורת, שכוללת שישה מיפגשים עם פסיכולוג קלניני.

כל העסק הזה התחיל בבילוי מסופשבוע בבית קיי בנתניה. יפה ומאוד מפת. מארגני הזוג, והצרים של הפו"פים, העלו את החברה על רכבת צפונה ובדרך כבר אירגנו שירה. אירגנו ריקודים, אירגנו מאפרת ליצנית. היה שמח מאוד. תמי, מקרה בבנק, אז בת 25, האליקס, עובד אצל אביו, אז בן 30, נפגשה בבית קיי במסופשבוע כזה שנערך לפני שנתיים. שמונה חודשים אחר־כך נישאו.

תמי היתה בחודש השמיני לחריונה ונראית כמו ספר־מאושרת. „הייתי מעוניינת להכיר מישהו כי נחוץ אין דרך נורמלית להכיר בחורים", סיפרה תמי בגילוי לב עצום, בחיוכים מתוקים, ובצחוקים מתפרצים. נשים נשואות נראות יותר מאושרות, אפשר להתרשם, ולהסתייג מקביעה זו במחירות. „אז יום אחד מצאתי מודעה של חוג סילון בעיתון, על סוף־שבוע בנהריה, והצטרפתי.

„היה נורא נחמד. היו איתנו פסיכולוג וסקסולוג והיו ריקודים והתעלות. בהתחלה לא ראיתי אף אחד מעניין מסביב, אבל פתאום אליקו בנבס לאולם. תאמינו או לא, אמרתי לחברה שלי: 'את רואה את הבחור הזה. אותו אני תופסת'. החברה שלי צחקה עלי ואמרה לי: 'מה את חושבת את עצמך'. אמרתי לה שאני לא חושבת ת'עצמי כלום, אבל זה הגבר שלי. אני מאמינה בקליקים".

באותו אחר־צהריים במלון, כשאירגנו את החברים למיפשוק חברתי בכדור, החלה תמי לרקום סביב אליקו את החלומות שלה. „היינו צריכים למסור את הכדור למישהו ולומר את שמו. זרקתי את הכדור כל הזמן לאליקו. והוא זרק אלי. זה מצא חן בעיניו. אחר־כך היינו צריכים להסתובב באולם ולקרוא בעיניים למי שמוצא חן בעיניו. בלי דיבורים. אחר־כך הקציבו לנו חמש דקות לשיחה. סיפרתי לו על עצמי, בת כמה אני, היכן אני עובדת, ומה אני מחפשת בגבר (שיהיה חברמן, טוב־לב, ומלא שמחת־חיים).

■■■

„ככה, מחות אז יחד, נגמר אותו יום מעילות. עליגו לחדרים שלנו לנוח, לקראת ארוחת ערב ירדנו שוב למטה. אמרתי לעצמי: זה. שוחחנו. אם מצאתי חן בעיניו הוא צריך לרחוח לי עכשיו. אם לא – חבל לי על הזמן. נמשיך הלאה. ובאמת הוא קרא לי שאשב לידו. אנשים ראו שהאיבה פורחת ביניגו. ממש נדלקנו אחד על השני. זה. מאז אנחנו ביחד ואני תמיד ממליצה לחברות הרווקות שלי לבוא לחוג הזה. זה לא ממש שידוכים כי שידוכים זה כבר. כאן, בחוג, הכל פתוח, הכל נעשה בעדינות. נתנים לך הזדמנות".

ליוסי בן 32 ולאורנה בת 28, חוג נאה מחולון, כבר ילד בן חצי שנה. גם הם הכירו בנסיעה הראשונה שלהם למסופשבוע עם חוג סילון. „מצאנו אחד את השני עוד בדרך לשם, על הרכבת", צוחק יוסי. „היא התחילה איתי ולא עזבה אותי מאז. אני תמיד מציע לכולם לנסוע עם החוג. כראי, כי באופן מיקרי יכול לצאת מיפגש. לא כראי להתפיק. ותמיד הן כאילו מתחילות איתם – שמתם לבן המאורגנים, יפה ופאול משת, בורקים תעודות זהות כדי להכניס שרק פנויים מצטרפים לחגיגות ולטיולים. הם לוקחים איתם לסופי השבוע את מאיר הריסק ג'וקי ואת טודי פלר, הפסיכולוג הקליני הפנוי של הפנויים והפנויות. בערב שבת, באחת אחר חצות, מתחיל טודי לנתל את הסרנה שלו שנקראת „היחשות". בשעת לילה כזו, כאשר הדממה עמוקה, וכאשר האנשים כבר עייפים, אבל מסמיס עירנים כדי להמשיך את הלילה, מתגרב אחד הפנויים לשבת מול החבר'ה ולספר על עצמו. להיחשף בעורות הפסיכולוג.

זוהי אחת הסרנות הכי מרגשות שיש לחוג סילון. לאוריה, זה שהסכים להיחשף – כמעט תמיד מוצא לעצמו בן/בת זוג ומתחתן. כך גם הכירו לבנה ורחל. זוג כמעט בלתי אפשרי שהתחתן באוגוסט. לבנה, רווקה בת 32, בעלת תואר ראשון בהיסטוריה ובספרנות. רחל, נחג מנית גרוש האב ל־5 ילדים. לבנה התחילה להתקרב לרחל מיד לאחר שנחשף בעורתו של הפסיכולוג.

■■■

„החשיפה היתה נורא קשה", סיפר דוד, „ליקי תונים. „אני לא יודע מאיפה לקחתי כוח לספר שם דברים שאפילו לחמתי כוח לספר שם ידעה עלי. לבנה היתה אחד האנשים הראשונים שהגיבו אחרי החשיפה. לא הייתי בראש של לחתתן מחדש. לקח זמן עד שהחיבורות הזו תפכה לקסר של ממש".

לבנה, בחורה נאה, תרמה בהיסוסה את חלקה בשיחה: „הנעתי לחוג כי קודם כל חיפשתי חברה. אנשים מאור בודדים היום, כי כל הזמן נוצרים קשרים שאחר־כך מתנתקים. קודם בית־ספר ואחר־כך צבא ואחר־כך אוניברסיטה. אם אתה לא עובד במסלול הנישואין, הקשרים מתרופפים ומתנתקים עם הזמן. וזוגות נשואים אוהבים ליצור קשרים עם נשואים אחרים. לא עם רווקים. דוד עורר אח סקרנותי ממש".

בגלל סיפור חיים מעניין, כשהתקרבתי אליו, גיליתי בו עניין גדל והולך. מובן שלא זיה קל להחליט על תתונה עם אדם גרוש, אב לחמישה ילדים, נהג מונית במקצועו. וייתי צריכה לעבור הרבה על עצמי אבל זה. החלטנו". בהזמנה הם כתבו: „זה התחיל במתאמות והמשיך בנשיקות והנה חלפו ימים רבים ואנחנו עריין מאוהבים ומכיוון שהתחתנו באש ורם כי־רק לשנינו שייך העולם ברצונגו לשתמכם בשמחתנו ולהזמינכם לתתנתנו".

ועל ההזמנה הזאת, בחתימה הזאת, ונלמים כולם. תמיהני מרזע. הלא מיסמר המתגרשים כל־כך נכזה, עד כי מותר לחניה, לפעות מבחינה סטאטיסטית, שזוגות רבים הולכים להתחתן רק כדי שיוכלו להתגרש אחר־כך. אמת?

אמירה ואוריאל שמיר: זה עתה נישאו. זוגות נשואים אוהבים ליצור קשרים עם נשואים אחרים. לא עם רווקים

נשואים, תמי ואליקן: את הבחור הזה אני רוטסה. אני מאמינה בקליקים

נשים במינהל בשנות ה-2,000

הכנס השנתי של מזכירות בכירות ומנהלות משרד

בהשתתפות: ח"כ אורה נמיר • גב' יהודית היבנר • ד"ר ניצה שפירא-ליבאי • ד"ר איילה מלאך-פיינס • ד"ר יריב בן אליעזר • ד"ר דבורה רבינוב • מר אביגדור אולשנסקי ומרצים בכירים נוספים.

הכנס יתקיים ביום ד', ח' בחשון תשמ"ט (19.10.88) בכפר המכביה, רמת גן.

פרטים והרשמה: המכללה למינהל שלוחת נבעתיים, בי"ס למזכירות בכירות, רח' משטר הירדן 20, טלפון: 03-5715344/5 בין השעות 14.00-08.00, בימים ב' וה' גם בין השעות 19.00-16.00. מועד אחרון להרשמה: 7.10.88.

עיריית נבעתיים

המכללה למינהל
מיסדות של הסתדרות המקצועים

פוגל לדין בורוש

משובץ שטייל שמיכה, בכתול־צי, מעל חליפת מכנסיים בקורדרוי אדום. („מיס לאנטי")

דאלקאוט טריפה, כחלק ממערכת שלמה, בתשראות חגר מלא סמרד. גילון מקומט. (שוקי לוי, „לל". תצלומה: בן קם)

■ נורית בת־יער

המעיל, הבגד הכולם ביותר בחורף. בלבש מעל הכל. אין לו מאחורי מי להסתתר. אין לו מתחת מה להיחבא אל הכלים. לאן שאינו פונה – הוא חשוף לעין כל. והתרף נמצא פיתרון לבעיה הזאת. המעיל מתחפש. אצל איב סאן־לורן הוא מעמיד פני חלוק־רחצה. אצל באלמן – פני שמלה, עם חלק עליון מפוטפס, וחצאית חלקה, מכווצה. בתצוגת איסי מיאקה – חוביר המעיל מכנסי־שארוואל, עם בלישות משולשות, המזוקרות לצדדים. ואילו בבית פילים וגה – הוא רחב

צוואריון גדול, משובצת פפיוש במעיל מחודק־מותן, עם חצאית רחבה. („לנטיטו", אישלית. תצלום: ריסר)

מעילי סתיו־חורף 88"–89' מתחפשים כמעט לכל דבר: מאוהל וחלוק רחצה, ועד לחלון ראווה של חנות צעצועים, גדושי־דובונים ⊙ כ'תפיים – חזקות ומרופדות. אורך – ניידי

קלאסיים, מצמר, באורך מלא, ובאורך 7/8. („מיס לאנטי")

שנאמין שהוא אוהל.

הגיל מכולם לעשות המעיל של ואן־שארל רה־יקטסלבאו'אק, הניאה כחלון ראווה בחנות צעצועים, הנרש באינטפור וחבונים קסיפתיים.

ואם בפני המעילים כל התחפושות והאופציות פתוחות – על אחת כמה וכמה, בפני הנשים הלובשות אותם. אז מי שמהססת בין רחב לצמוד, וארוך או קצר – מומלץ לה לבחון את העניין מול הראי. זו ההזדמנות שלה לבחור בדוגמה המחמיאה לה ביותר, ולהיראות במיטבה. כמו אנה קרנינה במעיל עור, עם גימור פרווה. קצת כמו קלארק גייבל של שנות ה־40, במרגנ־קואט צבאי ארוך. כמו סטורנטית בהמית ברטל־קואט עם כפתורי עץ מאורכים.

הרבר הכי רענן שקרה למעילים בדרך לחורף, חוץ מעניין התחפושות, הם הצוואריים. בפרט צוואריו ה„פישר", בדוגמת צעיף וחבקי־כתפיים (לואי פרו). בצד צוואריים גדולים, דרמאטיים, פיטוליים, ושכמייתיים, מופיע צוואריו שאל ואריאני, וצוואריו מחדד בצבע אחיד, על מעיל משובץ (נוטיית).

גם טיפוי הרכיסה גמיש. אוהבת רכיסה כפולה? יש אצל אריאני. קשיחה – אצל סאן־לורן. כפתור בודד אולי? – גם הולך. אצל איסי מיאקה.

הכתפיים. ברוב המיקרים חוקת־מרוחות. משהו, שהמעיל בהחלט יכול להישען עליו. אך פה ושם רואים כבר גם כתפיים שמוטות. רכות ומעוגלות.

הדוגמה הקשורה

הדגמה אשכבות עובה, עם הדגמה הסרייתי־טרוגיה, קרמאיה, וצלולה. (הקשורה)

בתשראות מדי חטיסיטה טרנג'קואט עם חגוות גדולה על הערפות, ושטע עמוק. (לילה קפרות הגרא פרלמטר, „קשטרו מודל". תצלומו אלדיד מאסטרו)

דובונים במיקטורן של פרוות מלאכותיות, כתחליף למעיל. (ואן־ארשארל קטסלבאו'אק, פאריז, תצלום ריגיו איי.פי)

צוואריון בדוגמת צעיף חובש־כתפיים. סדיס גיפור. (לואי פרו, פאריז, תצלומו פייר ריגו).

זמנים במטבח
על
יזהר כהן

צילמה: מירי לאלו

אהבה אמיתית

ברות יולס

יזהר כהן מעיד על עצמו, שגולד אכן טעם, בן למשפחה, שהאוכל אצלה הוא כמעט העניין המרכזי. גם אביו וגם אמו בשלנים מעולים, והם מתייחסים לתכנון ארוחות גדולות כאל פרייקס. עד כדי כך, שהארוחים היושבים בחדר האוכל שומעים מהמטבח תדיריות בביעות עקרוניות, כמו מתי להדליק את הגז, מתי לבכות, והאיזה שטן להגיש כל מנה.

אביו של יזהר, פרפקציוניסט נסתרנומי, גם נושא נאומים בזמן הארוחה, על עקרונות התזונה הנכונים, ומסכיר כיצר לוחות כל נתח בשר העולה על השולחן. חוסני ויזהר יצאו מזה בשלנים־יזמים, ודיבנה יודעת רק להכין מתכונים של אחרים (כשהיא מכינה מתכון של יזהר, היא מגלגלת אליו כל דקה, כדי לשאול איך בדיוק מכינים את זה, ומיני בשעשי ידע להכין חביתה.

אבא כהן הוא הממונה על הכישולים הגדולים בחגים ובקומזיצים, ואז הוא משתלט בסיומגות על סירי הענק ועל הכשרים שעל האש, וחגים, יש לדעת, חוגגים אצלם בגדול, כש־50 איש מסבים לשולחן המעורה.

כמה מוחתים את ארוחת החג בנפילפס־פיש של אמא כהן, שעליו מצהירים בני המשפחה, שזאא הכי טב בעולם. אחריו מגיע חמרק התימני עם החילבה והקובאנה – מין לחם חמץ תימני, על השולחן מניחים גם קעריות של עלי גרגיר הנחלים, שטעמם חריף במקצת.

המערז העיקרי בארוחות החג הוא צלי תימני שנקרא „שוויה", ועשוי מחתיכות בשר בקר מתוכלות בחוויג' תימני, בשום ובכוסברה. מגישים אותו בתוספת אורז ושעועית ירוקה.

אמא כהן אחראית על הבישול היומיומי, ויזהר מעיד, שהיא אגינת־טעם אמיתית. בעיקר היא מפורסמת במרקים שלה – מרק תרד חמצמץ, מרק אפונה ומרק ירקות. יש לה, אומר יזהר, את המאץ' המיוחד, שמרגישים אותו אפילו כשהיא מכינה סתם עוף בגריל.

למרות שמשפחת כהן מעדישה אוכל תימני על כל אוכל אחר, עולים על שולחנה תבשילים ומאכלים מכל הערות ומכל העולם.

„בעניינ־גינונים", אומר יזהר, „אנחנו מתנהגים כמו הצרפתים. יושבים שעות סביב שולחן האוכל ומרסקסים, מנהלים ממש תרפיה משפחתית". המסורת המשפחתית ערב שבת, אפילו שהעולם יתחפך. מרליקים נרות, מקדשים על היין ואוכלים. אבל רק אחרי הארוחה מתחילה ההאפלה האמיתית. מגישים פיצוחים ופירות, שרים ונכנסים לאקסטזה, ומתברחים ברוח־טובה, זה על חשבון זה.

מדי פעם הם עורכים קומזיץ בפארק, בדרך כלל ביומי־הולדת משפחתיים, אבל אין להם שום בעיה למצוא סיבה למסיבה.

יזהר הוא מסקן גדול, לגבי כל נושא שבעולם, ובמובן, גם בנושא הסתובב הרבה בעולם, וביקר במסעדות בכל־מיני מקומות. כשהוא אוכל משהו, הוא חייב לדעת ממה זה עשוי, מה המוצא, המיסטוריה, האקלים.

האנשים הקשורים עמו יודעים כבר על להישותו לאוכל. פעם הקליט כל־סכנון, ובלילה, אחרי תוכנית טלוויזיה מיינעה, נסע עם אנשי חברת החקלטות לבסר ריינים בשם קאשקייס, שירוע במקום שבו מכינים מאכלים מן המשובחים בעולם. ישבו על בקבוקי יין לבן, ופרפו כל מה שנרוג מהם. כך, בלי להרגיש, העבירו ארבע שעות תמימות. למחרת, במטוס, יזהר התחיל לתרגיש מוזר. ובהקלטה בערב, בפורין, הראש כבר לא היה במקום. אחרי התוכנית רץ לרופא, וזה איבחן הרעלת יתר משודף פרי־ים.

יזהר מומחה גדול למסעדות בארץ. יודע בדיוק מה הסטטיסטיקה של כל מסעדה ומסעדה, ומומין רק את הסטייק מלמים מרוטב המטמים במקום אחר, ואת הקיבוח המיוחד במקום שני. את הציון לכל מסעדה הוא נותן לפי מרק העוף שלה. רק כך יודעים אם הטבח טוב, הוא אומר.

המסעדות החביבות עליו הן „יוסי את יוסי" בשכונת־התקווה, ששם הוא אוכל בשרים על האש וסלטים, ו„היפופוטם" למפגשי־עבודה. אוכל פולני הוא זולל ב„קסה דין". הוא גם להוט אחרי אוכל סיני, ומתלהב מ„סיזוניה", מסעדת דגים נחגייתית. חסר לו בארץ אוכל אישלקי משובח, והוא גם מתגעגע לג'אנקפוד של ניו־יורק. מה לעשות, חסר לו המבורגר אמריקאי אמיתי.

למרות שהוא אוהב לבשל, בזמן האחרון הוא נמצא פחות ופחות במטבח, פשוט מחוסר זמן. אבל בכל זאת, הוא חייב לבחור לבד את העצמות למרק הרגל המפורסם שלו, והוא גם אוהב להתייעץ עם הקצב ולדאות בעין מה הוא קונה. את שאר המצרכים הוא פשוט מומין במרכול.

„קלאסה במטבח", הוא מצהיר, „איי־אפשר לפברק. אפשר אומנם לקשט את האוכל, אבל הלשון היא הפוסקת האחרונה".

מרק רגל תימני

המצרכים: רגל של עגל (מבקשים מוקצב שיוקה, ירחיז'ו ויינבד אותה) בצל גדול; קומקום רסקן ענבגיותן כף גדושה חוויג' (תערובת תבלינים תימניתן); עבבניה גדולה; 2 כרשות פולי חומוס, שעורו במים למשך לילה; ראש שום קטן, לא קלוף; חומן בבעולי סיסבתן; 3 גגרי חל מרוסקים; כף גדושה אבקת מרק עוף (שימור של הזמנים המודרנים).

מדיחים את הרגל ושופכים את המים. ממלאים שוב את חסיר במים, ומניחים את החומרים, מרדיחים ומטיקים את הבצל, חחרוייג, מעט מחרסבה, ושום מחלל.

מבשלים מעל לחבת ומוכן בשעה. מוסיפים ערל כוסברה ראש ושמן חעגבניה, מעבבים ומבשלים מעל לחבת ומוכן מאוד במשך לילה. בשעה לאי הום מבשל מרשיפים את שאריות הכוסברה ואת אבקת מרק העוף, מעמעים ומבלחלים אם יש צורך. מגישים עם חילבה.

חילבה

ביצוע חילבה (ערבית־יומית, בעברית) קוים בחנויות תבלינים. חמרכיבים: 3 כפות גדושות של ביעיני חילבה מ־ברבן מאן מראא ליטון; קרוב תמאני ויקק מלח.

שוטים את חחילבה בבוקר לאשר בשלוש שעות. שומרים את רב המים, ומשאירים בכלי רק מעט מים תשרשה.

מוסיפים לסיקר את ביעיני חילבה חרים בכף על כתבוכות ומרצות. מחמיעים בכל מעט ערל מאת מים, אך שתיעוזה חיבובה קמטית ובבעיה. מוסיפים כמו קמטת בבת מאדי. משף המרוחים ב־10 דקות.

מוסיפים את המקצבה מים ביה לזמן, מקוב ומקן במבילת מחרוזנה ומלח. מגישים במרבה מן לשרקן. המרוחים מוכלים מבנה בבבים א בבבים חילבה לבוקר.

ברית מילה
ובר־מצוה
באותו גיל

איזה גיל הכי מתאים
לחגוג ברית מילה,
בר מצוה או חתונה?
גיל אורנים כמובן.
בגיל אורנים אתה נהנה
מהמטבח המפורסם, השרות האדיב
והמוזיטין של **גן אורנים**.
יוקרתי אבל לא יקר:
מחיר לברית
החל מ־*22 ש"ח למנה
מחיר לבר מצוה
החל מ־*35.70 ש"ח למנה
לשירותכם **גם בשבת** בצהרים
אז להתראות בשמחות!

*שמחיר כולל מע"מ

גיל אורנים

גורדון 34 (פינת דב הוז) ת"א 54321. טל. 03-222144

דלורית: נוסח השף

זה שציפי שביט מצליחה לרזות מציפס דלודית מטוגן בשמן עמוק, זה לא רק פלא שכנולוגי, אלא גם פלא תזונתי. וגם לא כל־כך ברור לנו, למה בחרו להשוות את הדלורית דוקא לתפוח־אדמה, כשבעצם היא מין דלעת. אבל בכל זאת כדאי לדעת, שב־100 גרם דלורית (בלי קליפה ובלי השמן לטיגון) יש רק 19 קלוריות, קצת פחות מדלעת רגילה (25 קלוריות) וכמעט כמו הקישוא (18 קלוריות). בתפוח־אדמה, אגב, יש 85 קלוריות ב־100 גרם.

הדלורית שייכת למשפחת הדלוניים, היא נראית כדלעת קטנה וגם טעמה וצבעה דומים לשל הדלעת. היא מוצקה יותר מהדלעת הגדולה, ולכן מתאימה גם לטיגון ולאפייה. הדלורית מכילה מעט מאוד פחמימות, קצת סידן הרבה וימין A.

מה אפשר לעשות ממנה? הלהיט אצלנו הוא קבייתת דלעת אפויות בתנור עם בצל, שום ותבלינים. האפייה המתמשכת מעניקה לדלורית זיגוג קרמלי שחום וטעים. אפשר גם להכין ממנה צ׳יפס, כמו מתפוחי־אדמה, מחית, סלטים, קציצות ופשטידות, וגם דברים יותר אינתים, כמו המתכונים שקיבלנו מג׳ורג׳ באואר, השף של מלון „שרתון" בתל־אביב:

■ דנית סלומון

צילם: דורון אסמן

בתפיחה, עם אגסים

חמצרכים: 3 כוסות (600 מ״ל) חלבן 50 גרם חמאה; ½ כוס (60 גרם) קמחן 75 גרם גבינה צהובה מגוררת; 2 ביצים שלמות; 6 ביצים מופרדות; מלח, פלפל וקורקו אגוז מוסקט מגורר; 3 אגסים; 500 גרם דלורית, קלופת וחתוכה לקוביות; 100 גרם שקדים קצוצים; חמאה לשימון ופירורי לחם.

חמצרכים לרוטב ולפיטה: ½ כוס שמנת מתוקה; 150 גרם גבינת רוקפור מפוררת; 3 אגסים; כוס יין אדום; מעט סוכר.

מרתיחים 2 כוסות מחולב עם החמאה. מסירים מהאש, ומתבלים במלח, בפלפל ובאגוז מוסקט. טורפים את החלב המחוסר עם 2 הביצים השלמות, 6 חלמונים וקמח. מוסיפים את הבלילה לחלב הרותח באיטיות, תוך טריפה מתמדת. מניחים מעל לחבת נמוכה, ובחשאים בתחמדה בכף עץ עד שהתערובת תסמיך מעט – אסור להרתיח.

מסירים מהאש ומצננים.

קולפים את האגסים, וחותכים לקוביות קטנות. מחממים מעט חמאה במחבת, ומאדים את האגסים וחלדורית במשך מיסמר דקות. מתבלים ומצננים מעט.

מקציפים את החלבונים לקצף רך, ומקפלים בוחירות לתוך הרוטב המבושל. מוסיפים את הגבינה המגוררת, תערובת האגסים וחדלורית והשקדים הקצוצים, ומערבבים בעדינות רבה.

משמנים בחמאה תבנית תפיחה אחת גדולה או 6 תבניות אישיות. טורים מעט פירורי לחם. יוצקים פנימה את תערובת התפיחה – התערובת צריכה למלא ¾ מגובה התבנית. מניחים את תבנית התפיחה בתבנית גדולה המכילה מים חמים, ואופים בתנור בינוני במשך 15–20 דקות, עד שהתערובת תופחת היטב ומזהיבה.

בינתיים, מכינים רוטב רוקפור: שמים את השמנת וחרוקפור בסיר קטן, ובוחשים מעל לחבת נמוכה עד שהגבינה תימס והרוטב יבעבע.

קולפים את 3 האגסים, מוציאים את הליבה, וחותכים לרבעים או לשישיות. שמים בסיר, מוסיפים יין ומעט סוכר, ומבשלים במשך כ־10 דקות, עד שהאגסים יתרככו מעט ואדומים. מגישים את התפיחה מיד, עם רוטב רוקפור ואגסים ביין.

(6 מנות)

אומצת אלתית בתרד ודלורית

המצרכים: 4 אומצות אלתית, מרוסרות; 200 גרם תרד; שן שום מעוכה; מלח ופלפל; 250 גרם דלורית, קלופה; 2 ביצים מופרדות; 50 גרם אבקת מחית תפוחים; בצל קטן; 20 גרם חמאה; ½ כוס יין לבן.

מתבלים את אומצות האלתית במלח ובפלפל. שוטפים היטב את עלי התרד, ושמים בסיר. מוסיפים מלח, פלפל ושום, ומאדים מעל לחבת גבוהה עד שהתרד מתרכך. מסננים ושומרים בצד.

מבשלים את הדלורית במים עם מעט מלח עד שתתרכך. מסננים היטב, וחותכים לקוביות. שמים במעבד מזון, ומוסיפים אבקת מחית תפוחים. ר׳ החלמונים. מערבלים למחית חלקה. טועמים ומתבלים. מקציפים את חלבוני הביצים לקצף יציב, עם מעט מלח, ומקפלים לתוך מחית הדלורית.

משמנים תבנית חסינת חום בחמאה. פורסים את הבצל, מפרידים לטבעות, ומפזרים על תחתית התבנית. מסדרים אל הבצל את אומצות האלתית, מכסים כל אומצה בעלי תרד ועליהם מרחיס את תערובת הדלורית.

יוצקים את היין מסביב נלא על תערובת הדלורית, ליד שולי התבנית. אופים בתנור בינוני כ־15 דקות. מחלקים לצלחות חגשה, מעטרים במעט עגבניות קלופות, בלי גרעינים וקצוצות דק. מגישים מיד.

(4 מנות)

האיש שבא לסעוד

שחיתות ברעננה

כמו שהסטייקיה היא המצאה ישראלית, כך ה־Steak House הוא המצאה אמריקנית. וכדי שלא ללכת סתו־ר־סתור אומר מידי ערוץ בעיני חלום חבשר האמריקני על זה הישראלי. האמריקנים, שבאידיאה אוהבו כל כך לזלזל בהם, גילו שיש קשר הדוק בין כמות האוכל שאתה מקבל ובין התענוג שאתה מפיק ממנו.

וכך, כשאתה יכול לבחור בין אומצה של 200 גרם לזאת של 400 גרם שלא לדבר על 1,000 גרם, אתה מתחיל להתקרב לאידיאל הריאטה האמיתי, כפי שביטא אותו אברהם יפה חבלתי נשכח, ולו אני אוהב דיאטה, אבל הרבה.

מה עוד יש באמריקה? אתה יודע בדיוק איזה חלק של חבשר אתה מקבל, וגם כשמו כן הוא, הוא גם ותרוך בכון – כלומר עבה – ולא כמו במקומותינו.

וכך הלכנו לרעננה, חשוכבת 10 דקות מבפר־סבא, לארוחת שחיתות אמיתית. בתוך מרכז מסחרי, מקום ברור, מרווח, נקי. סניף נוסף של חוריסחל של תל־אביב, שממנו כבר נהיגנו וגם כתבנו עליו.

סדר המקום, כך חסביר לנו אביישי, בשני גורמים פשוטים. האחד הוא, יש ליישר את הבשר, כלומר, לחחזיק אותו במקרר למשך שבועיים בערך, בטמפרטורה אחידה של 5 מעלות. סעילה חיישון מרכבת את חסיבים של הבשר, וחסיבים הם חרי מה שאנו אוכלים. הגרם חמשוט חשני חוא את הבשר מניחים על חבריל ללא שום כלום נוסף, לא חבלין, ולא מלח, ולא פלפל ולא כלום. את כל הקישוטים חוסיף לאחר מכן, קדם כל חן לבשר לדבר בעד עצמו, חודה.

בכבוד יש מבחר סלטים נחדר. אבל אני, למרד בסיון, הזלזלתי שמי שבא לאכול בשר שייגא ישר לעניין. כטעם. לא יכולתי לוחדר על הפפדיות חמוקרשות.

אני בעיקשתי וקיבלתי אומצת T Bone, 400 גרם. ידידיי, Siroin, 200 גרם. מה שעדי סוב ברעננה חוא, שאתה מקבל את האומצה בדיוק – אבל בדיוק – כמו שבקשת אותה. אין טעות ואין שלא חביגו. אם בקשת נא, לא תקבל חרוך. או לחיסך. ליד האומצה, רוטב ארגנטיני מופלא ופשוט, חקרוי ריימע׳ורי. חוא מורכב משמיר, סחרוזיליה, חומץ, שמן, אורגנו, נמכה חמוצה, מלח, פלפל, שום, ריחן.

שתינו כן עמי ארום 85 ומים מינרליים. זזיין לתיבול האוכל בחיר, חמים לרוח את חצ׳יפאון. נחניתי מכל שבריה, מכל נחת נוסף – חתוך כמו בתער – של חבשר חעסיסי חזה. חענוגות. הבשרי ולעוואל, עם חתוספות, לאגד מכן קרם קראמל לי, מוס שוקולד ליריה קפה.

חתענוג כולו עלה לשבינו 91 שקלים. המקום, שוכן ברעננה, רוחב אחתה 198, מרכז נולן.

■ לוקולוס

זמנים במטבח ■ זמנים במטבח

מנגל חרוטב

נכון. סטייק, שפודים וקבבים זה טעים, והישיבה מסביב למנגל היא לא רק לצורך זלילה, אלא גם בילוי, אבל אפשר גם לגוון את הטעם. אז הכי טובים למטרה זו הם הרטבים והתחמיצים בשלל טעמים. פשוט מכניסים את הבשר או הדגים לתוך רוטב השרייה למספר שעות, ובזמן הצלייה על הגחלים משחים מדי פעם בשאריית הרוטב.

■ שולת מוזס

תחמיץ לימון וקורנית

לשריית דגים, טלה ועוף. טעים וריחני.

חמצרכים: ½ כוס מיץ לימון טרי; קליפת מגררת מלימון אחד; ¼ כוס על קורנית (טימין) טרים, קצוצים (או כמית קרנית מיובשת); בצל קטן קצוץ; כמית מלח; ½ כמית פלפל שחור טחון טרי; ½ כוס שמן.

מערבבים יחד את כל החחומרים, פרט לשמן, עד שחמלח ימס. מוסיפים את השמן בזרם דק, וטורמים היטב לרוטב חלק.

(כוס אחת)

משרת עגבניות

לשריית שוקי עוף או בשר חרדי אדום. שורים לפחות שעה.

חמצרכים: בצל בינוני קלוף וחתוך לרבעים; 2 שיני שום קלופות ומעוכות; מלפפון כבוש קטן, קצוץ; כוס חומץ חדרים; ¼ כוס סוכר; חום; 2 כמות חרדל צרחתי; 2 כמות רוטב ווסטרשיר; מספר טיפות טבסקו (לפי חחריעות חרגיות); כוס קטשוח; ¼ כוס שמן.

מרסקים את הבצל, השום וחמלפפון הכבוש במפחה או במעבד מזון. מוסיפים חומץ, סוכר, רוטב ווסטרשייר, טבסקו, קטשוח ושמן. מערבבים לתערובת אחידה וחלקה.

מעבירים לסיר קטן, ומבשלים מעל לחבה נמוכה במשך 20 דקות.

(2 כוסות)

רוטב יוגורט לדגים ולסלט

דגים יש לשרות ברוטב למשך לילה שלם.

חמצרכים: ¼ כוס עלי נענע טריים, קצוצים דק; כמית סוכר; 2 שיני שום קלופות וקצוצות דק; 2 כמות מיץ לימון טרי; 2 כמות שמן; כוס יוגורט; מלח.

מעבים היטב את עלי חנענע עם חסוכר וחשום בקערה קטנה. מוסיפים מיץ לימון, שמן, יוגורט ומלח. מערבבים היטב.

(כוס אחת)

רוטב אפרסקים מתובל

חמצרכים: כוס ריבת אפרסקים; ½ כוס חומץ חדרים; 3 כפות רוטב וסטרשיירי; 2 כמות חרדל צרחתי; 2 כמות דבש; כמית פחיתי מלפל אדום חרוץ, מיובש; מלח.

מערבבים את כל חחומרים בסיר קטן. מבשלים חוך ערבוב מעל לחבת נמוכה, עד שחריבה וחדבש ימסו.

(1½ כוסות)

תחמיץ ויסקי

חמצרכים: ½ כוס חרדל צרחתי; ¼ כוס ויסקי; ¼ כוס רוטב סויה; ½ כוס סוכר חום; 2 כפות רוטב וסטרשייר; בצל קטן קצוץ דק.

טורמים יחד את כל חחומרים, עד שחסוכר ימס.

(כוס אחת)

ירקות על האש

חמצרכים: 2 בצלים גדולים; 2 פלפלים ירוקים; 2 פלפלים אדומים; 2 עגבניות גדולות, אדומות וחמצקות; חצאל גדול; מלח; 3 קישואים מרוקחים; 12 מיטריות טריות גדולות; כמות שמן זית; מלפל שחור טחון גס; 2 שיני שום, קלופות וחמוטות; 2 כמות סטרוזיליה קצוצה.

קולפים את הבצלים, אבל לא חותכים את חקצוות. חוצים את הבצלים לרוחבם, מברישים בשמן זית, ומניחים על רשת חצלייה.

מברישים את חפלפלים בשמן זית, ומניחים על רשת חצלייה. חופכים עד שחפלפלים חרוכים מכל צדיחם. כשחפלפלים מצטננים מעט, קולפים, מוציאים את חגרעינים וחותכים לרצועות. שמים בקערה. מוסיפים 4 כפות שמן זית, מלח ופלפל ומערבבים.

חוצים את חעגבניות לרוחבן, מבריישים בשמן, ומניחים על רשת חצלייה כשחצד חחתוך כלפי מטה, כשחצדי חרחתון נחרך מעט, חופכים וקולים מצד חשני.

חוצים את חחצאל לארכו, חוריצים בו חתכי שתי ועד בלי לפגוע בקליפה. מבריישים בשמן זית, וקולים כשחצד חחתוך כלפי מטה עד שחקליפה מקבלת גון כחה. מבריישים שוב בשמן, חופכים וקולים רק עד שבשר חחצאל מרחיך מעט.

בשחעגמיות כמעט מוכנות, חוצים את חקצוותם, טובלים בשמן זית, וקולים עד שישחיגמו מעט, כמשך כ־5 דקות מכל צד; טובלים את חמיטריות בשמן, וקולים במשך 3 דקות.

חוחכים את חבצלים חחרוכים לחציכות גדולות, ומסיפים לפלפלים, יחד עם חשום, חסטרוזיליה וכמעט שמן נוסף, ומערבבים.

מגישים את חצאי חירקות עם חערבות חפלפלים וחבצלים, בחוסמן לבשר.

(4 מנות)

■ דנית שלומון

ואם כבר מנגל...

מנגל זה לא רק בשר, ואפילו צמחונים מובהקים יכולים ליהנות ממנו. אפשר לצלות על הגחלים גם תירס, תפוחי־אדמה שבושלו בקליפתם, ראשי שום שלמים, בצלים ושאר ירקות וגם פירות מושחלים על שפודים, לקינוח. אחרי שגומרים לצלות את הסעודה, אפשר לנצל את הגחלים לקליית חצילים ופלפלים ליתים הבאים, במקום ללכלך את הכיריים בבית.

בוקר טוב, רובין ויליאמס

■ **אמיר קמינר**

רובין ויליאמס, קומיקאי מוכשר, כוכב שלוויזיה וקולנוע אמריקני, לא נראה בדיוק כמו חלומה של כל אשה. ויליאמס, 36, נמוך, מגושם, שעיר, נבוחיו סתורות, עיניו תכולות, וחוא אפילו מתחיל להקריח. אבל נתוני הפתיחה האלו לא פוגעים בפופולריות הגדולה שלו בארה"ב. ביום ניתן לראותו על מסכינו ב„בוקר טוב, ויטנאם", סרטו של באדי לוינסון. ויליאמס מגלם את דמותו של אדריאן קרונאוור, ד"ר.י"י. ברדיו, שהגיע לסייגון, ב־65', בראשית המעורבות האמריקנית. קרונאוור, פרוע, לא־מכופתר, קופצני, אנרגטי, מהיר, אחוז תזזיות, בוטה, גס, חצוף, מתחכם, משתטה, מצליח להרגיז את הממונים. הוא משדר מוסיקה חדשנית, מדוחה רציעות ללא איפור וצנזורה, מלגלג על כולם, בעיקר על פוליטיקאים. מחקה דמויות בפורסמות.

החיילים האמריקנים אוהבים את התוכנית, שולחים מכתבי מעריצים. מתקשרים לתחנה כדי להביע את אהדתם. התפקיד הולם להפליא את כישוריו של ויליאמס, שהוסיף לו הרבה מעצמו.

„בוקר טוב, ויטנאם" זכה להצלחה קטפתית גדולה ולביקורות טובות. זיכה את ויליאמס בפרס „גלובוס הזהב" לשנת 87, כשחקן הטוב ביותר, ובמועמדות לאוסקר. ויליאמס היה זקוק להצלחה הזאת. הקריירה הקולנועית שלו רצה בשפנים האחרונות, בעקבות שורה של סרטים מפוקפקים כמו „טרזרון גרעיני".

■■■

ויליאמס נולד בשרבורי שיקאגו. אביו עבד במנהל בחברת המכונאית „מורד". המשפחה הידרדה לגדות כרחבי ארה"ב, ויליאמס, בן יחיד, עבר כיצר גדל בבית רחב ידיים, רוב הזמן לבדו. משחק עם 20 אלף חיילי צעצוע. כאשר למד בתיכון, השתקעה משפחתו בקליפורניה. כבר אז גילו את כישוריו הקומיים. אחרי־כך תתחיל ללמוד מדעי מדינה. מהר מאוד פרש למגמת לימודי משחק. אחרי שלמד בקולג' בקליפורניה, נשלח ללמוד ב„גלילאוד" היוקרתי, בניו־יורק. וחוא למד שם שלוש שנים, הועף, חזר לסאן־פרנציסקו.

ויליאמס תחל לחפש עבודה. חוא הצטרף למדגה קומית, וחחל להופיע במועדוני לילה קטנים בסאן־פרנציסקו, בערבי סטנד־אפ קומדי. ב־76', עבר ללוס־אנג'לס, שם הופיע על בסיס קבוע במועדון לילה, שעודד כשרונות צעירים וחדשים.

ההופעה צרה את עינו של מנו ליהוק, והוא הזמין להופיע בתפקיד־אורח, בפרק בסידרה הטלוויזיונית „ימים מאושרים". הוא נגב את הצנע. התנבות הבלהבות של הצופים, הובילו ליצירת סידרה בכיכובו, עם אותה דמות. ב„מורק ומינדי", הוא גילם יצור מכוכב אחר, מורק, וניצן בכחות על־טבעיים ומתנהג בצורה מוזרה. הוא מגיע לכדור־הארץ ומתיידד עם מינדי.

בעקבות הצלחת הסידרה, שוכחה לדירוג גבוה, פרץ ויליאמס לתודעה. הרבה כתבות שער, והרבה ילדים שחיקו את קולות הנונסנס שהשמיע. גם נשים רבות הציפו אותו בהצעות מפתות, וחוא – בעצב. ויליאמס מודה: „במשך שנים רבות הייתי מכור לנשים, כמו לסם. כעת נגמלתי. כאשר אני מסתכל אחורה, אני מגלה שזה משפיל. אני מתבייש בעצמי".

רעייתו אז, וולרי, נאלצה להסתגל למצב. אבל אחרי שנולד בנם, תרבר הגוף קשה במיוחד. רובין הכיר את אשתו כאשר עבד כמחנ בסן־פרנציסקו, תוך כדי גיבוש המופע הקומי שלו. וולרי עבדה כמלצרית, כדי לממן את לימודיה. היא עזרה לו בעיצוב המופע של המופע, וחפה ועודדה. שיכנעה אותו ללכת על לוס־אנג'לס.

■■■

אחרי ההצלחות בטלוויזיה, תגיע ויליאמס לקולנוע. תפקידו הראשון היה מופאי המלך, הגיבור המפורסם של הסרטים המצוירים, ב„מופאי", סרטו של רוברט אלטמן, 1980. אחר כך, ראינו אותו ב„העולם לפי גארפ", עיבוד לספרו של גון אירווינג. ויליאמס גילם דמות של טוסר, בנו של מנהיגת הפמיניסטיות. אחר כך וזה הפרס „מוסקבה על ההדסון", של פול מוורסקי, כנגן סקסופון חוט, שעודק לניו־יורק.

ויליאמס, מסתבר, התמכר לא רק לנשים. גם לאלכוהול ולסמים. „הקוקאין חיווה לגבי מקום מיוחד, מיסתרי. הקוקאין ברדך־כלל גורם לאנשים להיות חיפרים. אותי זה הפך. לפעמים גרם לי להיות פארנואיד ואימפולסיבי".

חצי שנה לפני הולדת בנו הבכר ובנום בן 16, הפסיק בכחות עצמו את השימוש בסמים ואלכוהול. אחת הסיבות להפסקה, מלבד העובדה שעמד להיות אב – מותו של חברו הטוב, הקומיקאי הנהל ג'ון בלושי ו„בית החיות", „הנוחים בלוח", ממגת־יתר. בלושי מת, שעות אחרות אחרי שהסניף קוקאין בביתו, עם ויליאמס.

„הרגריה של בלושי היתה מפחידה. הוא היה חזק יותר. שוד עם אנרגיות שלא־ראמנן. מותו הפחיד קבוצה גדולה של אנשי שעשועים. גרם להפסקת השימוש בסמים. ידעתי שלא אוכל להיות אב, בעודי חי סוג כזה של חיים".

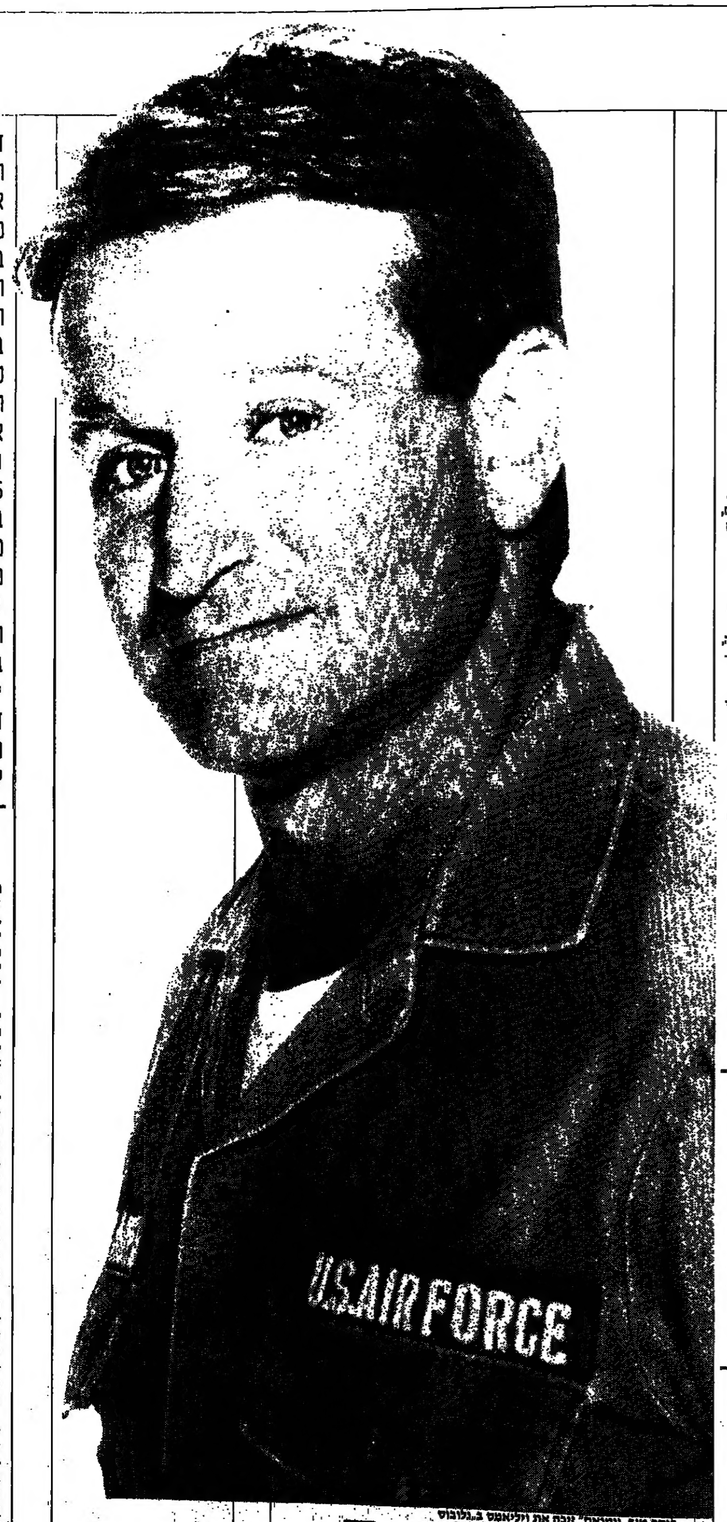
גם הוום, חייו האישיים מסובכים, למרות הקריירה המצליחה מחדש. „רגשותי מעורבים. כמובן שאני מאושר מהצלחת „בוקר טוב, ויטנאם", אבל בדיוק כעת אני מרגיש כמו חלה המופליה, במפעל לסכיני גילוח". ויליאמס נקרע בין שתי נשים. האחת – וולרי, אשתו, בת 37, לה הוא נשוי כבר עשר שנים. „אני מכבר אחת, אבל לא אוהב יותר". האחרת, מארשה, צעירה בסביבות ה־30, שנכנסה לחייו לפני חמש שנים, כאשר רעייתו שכרה אותה לשמש כאומנת לבנם.

לפני כשנתיים וחצי, לאחר סצינות מריבה סוערות, חתמו רובין וולרי על הסכם פירוד, מתוך לכתלי בית המשפט. הסכם המתייחס להשגחה המשותפת על הילד. כאשר ויליאמס נמצא מחוץ לעיר, וחוא מרבה להעדר ממנה, הילד גר עם אימו בדירתה בסאן־פרנציסקו. כאשר רובין נמצא בביתו, בחלק אחר של העיר, הילד מבלה עמו. ויליאמס חי ביום עם מארשה, „החידה שגורמת לליבי לשיר". היא משמשת כמזכירתו, עוזרתו אישיה, יועצת, עוגן למציאות. היא נוסעת עימו לכל מקום, אפילו לתאילנד, שם צולם „בוקר טוב, ויטנאם", בתנאים קשים.

בעקבות הצלחת הסרט, חוא זוכה לשמע הצעות עבודה. חוא יכבב בסרט־המשך למעלליו של השודד, שייקא „בוקר טוב, שיקאגו". ויליאמס מועמד גם לגלם את דמותו של מנהיג סולידאריות, לך וולנסה, בוכות הריימון החיצוני ביניהם.

בין לבין, חוא מופיע במועדוני לילה, בתוכנית הטלוויזיה „מוצאי שבת בשידור חי", ברשתות כבלים, מוציא תקליטים, ופעיל באיגונים וומניטריים. באחרונה, חופיע בברודוי ב„מחכים לגודו" של בקט, בביימוי של מייק ניקולס, לצידו של סטיב מרטין.

חייו הפרטיים של רובין ויליאמס אינם כה משעשעים. רק באחרונה, זינקה הקריירה של הקומיקאי המוכשר, בעקבות הצלחת סרטו, „בוקר טוב, וייטנאם", שזיכה אותו ב„גלובוס הזהב" ● ויליאמס, 36, הספיק ללמוד בג'וליארד, להיות מגורש משם, להקים משפחה ולפרק אותה ● מות חברו הטוב, ג'ון בלושי, בעקבות הסנפת יתר של קוקאין, חילץ אותו מהתמכרות ממושכת לסמים ולאלכוהול



„בוקר טוב, ויטנאם" זכתה את ויליאמס ב„גלובוס הזהב" ל־87', כשחקן הטוב ביותר, ויליאמס חיה זקוק להצלחה חוזרת. (תצלום: שוטאה)

קרונאוור פרוע, קופצני, אנרגטי, מהיר, מצליח להרגיז את הממונים ● משדר מוסיקה חדשנית, מדוחה ידיעות ללא אישור הצנזורה, מלגלג על כולם

רובין ויליאמס: בעקבות הצלחתו, יכבב בסרט־המשך למעלליו של השודדן, „בוקר טוב, שיקאגו"

כשההבדל כל כך בולט,
המסקנה ברורה:
עדיף לפרסם ב-
ידיעות אחרונות

כי 75.02% מכל קוראי העתונים בישראל - קוראים ידיעות אחרונות.
כי 52% מכל קוראי העיתונים בישראל קוראים רק ידיעות אחרונות.
כי את ידיעות אחרונות קוראים 1,713,480 אושים בסוף שבוע.
18% יותר ממספר צופי "מבט לחדשות" באמצע השבוע.

בעולם המערבי כמעט ולא תמצא עיתון המגיע לשיעור קריאה כה גבוה באוכלוסיה.

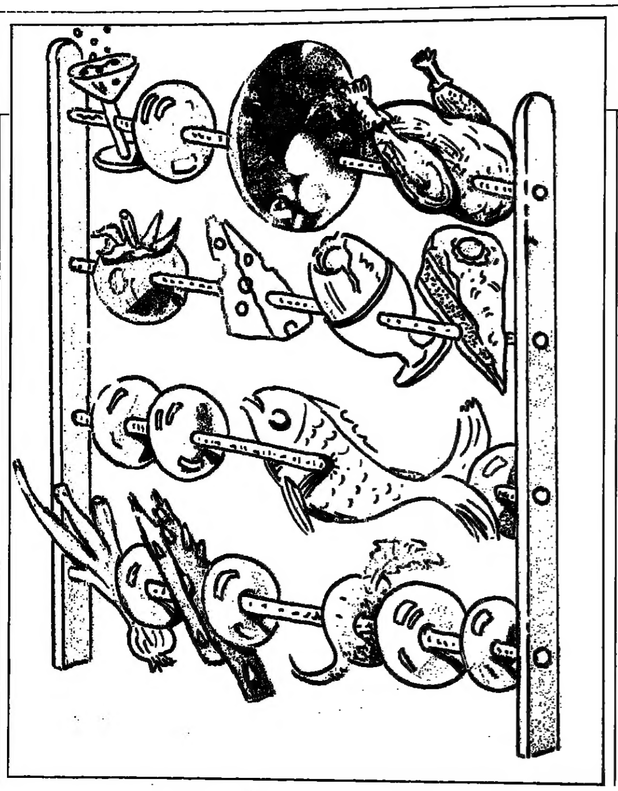
עם ידיעות אחרונות אתה מגיע ליותר קונים.
אתה מגיע ליותר קונים.
יותר לקוחות. יותר בוחרים.

	ידיעות אחרונות	מעריב	חדשות
שיעור הקוראים מכלל קוראי העיתונים	75%	32.4%	9.6%
מספר לאומי (קוראים מאה)	6.3	14.6	34.1
סוגי יומון בפרסום	100%	23%	54%

קוראים בלעדיים מביון קוראי ועיתונים	ידיעות אחרונות	מעריב	חדשות
	52%	10.5%	0.4%

כל הנתונים מתייחסים לקוראי עיתונים בשפה עברית. הנתונים מחושבים על־פי סקר בלתי־תלוי של חשיפת לאומצ'ר תקשורת "מלופקר" מרס 1988.
ע"פ מדגם ומיגם של האוכלוסיה, הכולל גם מכלל הנתונים המשפרים - המפיר לאלף קוראים מגיעים על־פחי הביון הכנסיה בסוף השבוע ובמעריבים שבמוקד.

ידיעות אחרונות העיתון של המדינה



■ דליה ניר
■ איור: גילינסקי

מי שרוצה לחסוך מגופו תוספות מיותרות, מן הראוי שיתחיל להתייחס אל הקלוריות כלו ככבוד ובחיסכון. «קלוריה פה, קלוריה שם», זהו תמצית סדר היום.

ראשית, היא מיבצע לכל החיים. אז מדוע שלא נאכל את המזונות המוצים עלינו, אבל בלי לשכוח לטעוד ולחשוב, להוסיף ולחסוך, בדיוק כפי שאנו נוהגים בחשבון הבנק שלנו.

אכלנו ארוחה עשירה? עוגת קפוא לבריאות. במקום להוציא אנרגיה על גינוי עצמי, נשמור את האנרגיה לספירה מחדשת, להתארגנות ולהתאפקות.

הפיתגם «יום אכל יום בצל» יום רבש יום בצל? מתאים לנו, בריאמנים. אמת, מי שיש לו נטיה בולמת לתוספת־מישקל מתיקה, לטרקים, מהצורך להיות כל הזמן עם יד על הדופק. מרגישים צורך לטרוק עול. עד כאן הכל בסדר. לכל אחד מותר לרזות, השאלה מה הוא עושה עם זה. היכן מתחילה ההשתוללות הקולינרית, ומתי היא נפסקת.

בעלי מכוניות יודעים כמה רלק מוקת המכונית לכל קילומטר. יודעים מתי להוסיף שמנים, אוויר ומים. האם אנחנו יודעים גם כיצד לחוקק את גופנו? כמה מים הוא מדיק? מתי הוא זקוק לקצת אוויר? למה שמנים ואיזה? או לכמה קלוריות זקוק כל קילוגרם מישקל נוסף?

עלינות לתחזק את הגוף במישקל יציב, זקוקים לכ־30 קלוריות לכל קילוגרם ממישקל גופנו. זאת אומרת: אם מישקלנו 70 ק"ג, ועבודתנו שרופת קלוריות לא רבות, אנו זקוקים לכ־2,100 קלוריות לשם אחזקת הגוף. כלומר, מי ששוקל 70 ק"ג ומקבל 2100 קלוריות ביום, לא ירזה באותו יום, אך גם לא ישמין. כל מה שחסר מסכום קלוריות זה – נחסר ריאטת הרזיה.

חשבון פשוט. הסכנו 1100 קלוריות ליום – אנחנו בריאטה של 1000 קלוריות, הסכנו 600, אנחנו בריאטה של 500 קלוריות, שום מנה ניתן לרזות. לאט.

להלן מיספר שאלות. ענו עליהן בכנות. לאחר שתבדקו את התשובות, תגלו איך אפשר לחסוך כמה מאות קלוריות ביום, כמעט בלי לוגיגיה.

כמה פעמים ביום אתם שותים קפה בלבד? אחת, חמש, עשרה? האם ידעתם שבכל כוס קפה בלבד (ל־שמנון) יש בין 30 ל־40 קלוריות. כלומר, תוספת חקלוריות היומית רק מהחלב שבקפה: 300־100 קלוריות.

אוכלים תיבה ירקות ירודים ומעשיים ביריקות ארומים ומעמיקת תוכלו לחסוך בין 50 ל־100 קלוריות ביום. אם אתם אוכלים שימורי מתה או דגים מגרים במים במקום בשמן, המכסה יחתר ב־100 קלוריות. אם אתם שותים רק פעם ביום משקה ממותק או מיץ משמר, הוספתם בלי להרגיש כ־100 קלוריות. כראי במקום זה, לשתות 20 כוסות מים או עשר כוסות משקה־דיאט. בכל אחת מהן – קלוריה אחת.

משתמשים בתחליפי לחם מסוג «פתיה» או «מת אורז», ובחרים ברוחתם כמה עשרות קלוריות ליום. מתבלים מזון ברוטב סלט ללא שומן (רוטב הולנדי למשל: כף אחת, 7 קלוריות), או במיזיגת רלת קלוריות במקום ברגילה, הרוחתם עשרות קלוריות ליום.

עתה, לאחר שאנחנו יודעים מניין באות קלוריותינו, נוכל להיכנס לתוכנית הדיאה עצמית או מודרכת. הנתנים עבור. סיבה טובה לתחיל כבר היום.

להלן, שבעה ימים רלי קלוריות.

■■■

היום הראשון

בוקר: 2 מת אורז בטעם שומשום, 2 כפיות חומוס, פלח מלפפון, ספל קפה + ½ כוס חלב רל־שומן.

צהריים: כוס סלט מירקות מרים, כפית מיונית רלת קלוריות, תפוח ארמה אפוי בקליפתו, 2 כפות גרושות חומוס (סלט), פלח מלון.

ערב: 100 גרם דג משומר במיץ טבעי, כפית מיונית רלת־קלוריות, סלט מירקות ירוקים בתוספת כף רוטב הולנדי, כוס יוגורט רל שומן.

חטיפי ביניים: 2 פירות (100 גרם כל אחד), כוס פופקרן, ירקות ירוקים.

היום החמישי

בוקר: פלח מלון, ½ גביע גבינת קוטג' רל־שומן, קפה + ½ כוס חלב.

צהריים: פיתה או לחמניה קטנה, המבורגר צמחי או רגיל וללא מיונן, מעט קטשופ, מלפפון, עגבניה, תפוח־עץ או אגס.

ערב: סלט ניסואז מירקות טריים, שעועית ירוקה מבושלת, ביצה קשה, 2 כפיות מיונית רלת־קלוריות, כוס קפה + ½ כוס חלב.

חטיפי ביניים: ירקות ירוקים, 100 גרם גלידת «פיגורה» (97 קלוריות ל־100 גרם).

היום השישי

בוקר: פרוסת לחם מחיטה מלאה, כפית מרגרינה, כפית ריבה או רבש, קפה + ½ כוס חלב.

צהריים: רג בגריל, סיטריות ובצל מאודים בכפית שמן, כרובית מבושלת, פלחי ירקות טריים.

ערב: 3 פת אורז, פרוסת דג איליתית, פרוסת פסטרמה הודו, פלחי ירקות טריים, תפוחי עץ, משקה.

חטיפי ביניים: ירקות ירוקים, גביע יוגורט פרי.

היום השביעי

בוקר: גביע לבן, ספל קפוץ פתיתי תירס או מיצפוצי אורז, אבקת ממתיק מלאכותי, קפה + ½ כוס חלב.

צהריים: 2 כוסות ספגטי מבושל + רוטב עגבניות ללא שומן ושתי כפות גבינה מגוררת, פלח קפוץ מלון.

ערב: 2 וביתיות גבינה מוכנות (עשויות ללא שמן), כוס סלט מערות טריים.

חטיפי ביניים: 100 גרם גלידת «פיגורה» (97 קלוריות ל־100 גרם) פרי (משקל 100 גרם).

■■■

וכבן, זו תוכנית הדיאה לשבוע ימים, שעליה אשמר לחזור ללא חשש במשך שבועות רבים, עד להשגת המישקל הרצוי. תוכנית זו מיועדת לאנשים בריאים בלבד.

יש לוקפיד את השימוש במלח, בקפה המשקאות המכילים קפאין. יש להרבות בשתיית מים, סודה, המשקאות ריאט למיניהם.

רצאה אחרונה: אל תעלה על המאזניים בכל יום, ולא חמש פעמים ביום. התוצאות הוואת אינה מרוח. אך אם נרטיף לתוכנית הדיאה פעילות גופנית מכל סוג – הרווח שלנו יהיה התפסיר במישקל.

יורדים על השבוע

עוד משהו על דיאטה, הפעם עובדות יסוד: בדי לתחזק את הגוף, אנו זקוקים לכ־30 קלוריות לכל ק"ג ממישקל גופנו, מי שמישקלו 70 ק"ג ריאכל 2000 קלוריות ביום, לא ירזה ולא ישמין ● לשיפוץ מהיר, אחרי החגים – דיאטה לשבוע, דלת קלוריות, רבת השפעה

מבצע בלעדי לקוראי "ראש 1"

העבודה עשה עניה

5-11.10.88

עקם · ארבעים שנה

מבצעי שבועיים - שווים כפליים

הנחות ופרסים במבצע סמי בורקס

לדוגמא:
בורקס גבינה/חרד
1 ק"ג
רק **9.73**
ובנוסף: כל הקונה 2 ממוצרי "סמי בורקס" משתתף בהגרלת פרסים ענקית

מבצע יצרן מפעל הבשר של "שקם"

בשר הודו טחון 1 ק"ג	רק 9.20
טעמונים שניצל הודו 1 ק"ג	רק 12.10
פסטרמה הודו לבן פרוס 1 ק"ג	רק 18.90
טעמונים כתיחות הודו 1 ק"ג	רק 8.70
טעמונים קוטלט הודו 1 ק"ג	רק 9.85
המבורגר 500 גרם	רק 5.25
לשון בשר כבושה 1 ק"ג	רק 19.80
מח בקר 1 ק"ג	רק 14.90
קבב 400 גרם	רק 4.45
עוף גריל מתובל 1 יחידה	רק 9.90
צלעות/אומצות טלה 1 ק"ג	רק 27.50
ספריבס טלה 1 ק"ג	רק 25.50
בשר כבש מתובל 1 ק"ג	רק 26.95
נתחי כבש לתנור 1 ק"ג	רק 25.-

ליפתונים במבצע

לפתן אנס חתוך "מריזה"	רק 1.85
לפתן אנס פלחים "מריזה"	רק 2.20
לפתן קוקטייל פירות "ויליגר"	רק 2.68
לפתן אפרסקים "ויליגר"	רק 1.90

חגיגת גלידות "ויטמן"

גלידת "צמרת" 900 סמ"ק טעמים שונים
רק **4.69**

מלפפונים חמוצים "בית-השיטה" 7-9
רק **1.65**

חבשיל "חמים וטעים" טעמים שונים "אסם"
רק **1.54**

מרק זך/עדיף 400 גרם "אסם"
רק **3.15**

קטשופ" 340 גרם "אסם"
רק **2.32**

מיונז אמיתי 500 גרם "אסם"
רק **2.98**

מיונז עם חזרת או שום 500 גרם "אסם"
רק **3.38**

ממרח קקאו 500 גרם "אסם"
רק **2.34**

ממרח קקאו טעם שוקו 500 גרם "אסם"
רק **3.30**

קונפיטורה "פובל" 450 גרם וימה
רק **2.70**

סלט טונה 100 גרם "מן"
רק **1.10**

טונה "סטאר קיסט"
רק **2.95**

ופלים "עדין" 1 ק"ג
רק **6.17**

שעות פעילות חנויות "שקם"

חנות שקם בקניון ר"ג
בימים א'-ב'-ג'-ד'-ה' 10.00-22.00 עד
בימים ד'-ה' 22.00-24.00 (מצומן)-
קופת הסופרמרקט בלבד
במוצש עד 24.00 (מצומן)

חנות שקם בבת-ים
בימים א'-ד' 9.00 - 22.00
● ביום ה' 9.00-24.00 (מצומן)
ביום ו' 8.00-15.00
● במוצש עד 24.00 (מצומן)

חנות שקם בבאר-שבע
בימים א'-ב'-ג'-ד'-ה' עד 20.00
ביום ה' קופת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (מצומן)

חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00
אבן-גבירול ● ראשל"צ ● עפולה ● נבעתיים ● פ"ת ● רימונה ● חיפה הוביאים ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין ● אשקלון ● ב"ש-שאן ● נתניה ● אשדוד ● וחיבות ● ירושלים ● טבריה

חנויות שקם הפתוחות עד 19.30
ר"ג ● ק. גת ● הרצליה ● חדרה ● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

הרשת המובילה בישראל

רשת עניה

קנו היום שלמו ב-1.12.88

לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-100 ש"ח
במחלקות שאין חיובות בריבית

25% הנחה

צלחות וספלים "אוקטים" לבן בודדים ומערכות (עד נמר המלאי)

25% הנחה

מערכת אוכל "ליטני" ב-18 חלקים בלעדי ל"שקם"

20% הנחה

מבחר גדול של מאגים

"גרנולה" 400 גרם "סונה" עם עקדים, עם בוגות, עם חפוחי עץ
רק **3.10**

משחת שיניים "זברה" 70 גרם "שמן"
רק **1.50**

40 Tampons normal o.b.

טמפונים "או-בה" נורמל 40 יחידות
רק **9.-**

מגבונים לחים 40 יחידות "מולט"
רק **3.-**

סבון לה ולי 100 גרם "שמן"
רק **1.22**

פסטיבל נוזלי כביסה

"א.ב.סי." 2 ליטר "נקה"	רק 10.70
"דייזי" 2 ליטר "קלין"	רק 10.95
"טייד" 2 ליטר "מלמוד"	רק 11.50
ליקוויד 2 ליטר "פזקים"	רק 10.80
"פיסגה" 2 ליטר "חוגלה"	רק 11.50
"קולון" 3 ליטר "ערי"	רק 14.30

הרשת המובילה בישראל

„לא פשוט לצאת מהארון. כשאומרים לסביות, מיד מסווגים אותי. ואז אני כאילו שוליים. מיועדת רק לקומץ מטורפים ● בארץ לא מבינים עניין של תרבות לסבית, ותרבות 'סטרייטית'. אני ניזונה כל הזמן מתרבות הטרוסקסואלית. אני לא אגיד 'סרט שעשק ב'גבר ואשה'. כי הדברים הם קודם כל אנושיים"

(המשך מעמ' 5)

צריך לשיר שיר נגד המשטרה".

– את לא רוצה לסמר על חזיתך בלסביה. בואי נדבר קצת פמיניזם. מתי התעוררה אצלך המודעות הפמיניסטית? תמיד היית בזאת?

המודעות הפמיניסטית קרתה לי מאוחר. בתקופת הצבא ואחרי הצבא. לא זוכרת איך זה קרה לי. כשהייתי ילדה, רוב הדמויות שראיתי סביבי היו גברים. להם היה כסף, להם היה הכח הפוליטי. גברים הם שהמציאו את הביטוי 'קנאת הפין'. ברור שנשים קינאו בזין של הגבר. להיות גבר, זה אמר תעסק, כסף, עמדה, שליטה, הכל מתוח בפנינו. אז בשפרדיר בא ואמר 'קנאת פין' – יופי, פיצוץ גדול.

„ברור, שנשים שיושבות בבית כל היום, שואפות לזין. לא כמו בתיאוריה המטומטמת שפרויד פיתח, שזין נכות, וזן רוצות שיהיה להן זין. אלא מהבחינה, שהזין סימל המסמל את הכוח בעולם. לקחת את העניין של קנאת הפין כמשהו משפטני, שנשים כאילו־מרגישות ממרמות בלי זין, זה קישקוש. נשים היו ממרמות ועדיין הן ממרמות, במידה רבה בגלל הכח שהזין מעניק.

„לעניין הדימוי של פמיניסטיות ולסביות כשונות חזיות. אני לקבל כעס, כשהוא בא מצד נשים. היום העניין של חוייה שרופה אולי נראה מגוחך. אבל פעם, מחוכים וחזיות היו דבר מחניק. נשים היו נעשות חולות מזה. בלחוץ עם הרוח' אם רואה איך סקולט שראיתי סביבי היו נבד

דמעות תנין

התנינים בפלורידה שופכים דמעות, דמעות על אמת. לראשונה, מזה 16 שנה, הותר ציד התנינים, והעונה בשיאה. התנינים הוכריז «סכנה לציבור», מספרם עלה מאוד, ויש צורך דחוף, לדעת הרשויות, לצוד אותם.

בכיצות של דרום פלורידה, מקום המיסתור של העולם התחתון, מוחרי סמים ומחם ארחי־פרחי, חיים גם התנינים. הציד מתבצע בסירות, הנעות באיטיות, ומאירות את המים בזרקורים רב־עוצמה. לכל צייד הוקצבו מכסות־דג, משהו כמו 15 תנינים לעונה.

המצודרים בתופעה, טוענים, שהתנינים אינם עונים, בשום אופן, להגדרת „זן נכחד". מיספרם עבר את המיליון. אחדים זחלו לתוך תעלות השפכים, וצצו באחת מגיגות מיאמי. ילדה קטנה נטרפה, ואז החלה בהלת התנינים הגדולה. הדימיון התערב כמציאות, ומאות שיחות טלפון התקבלו במטה התנינים. ראו אותם בכל מקום: ברחובות מיאמי, בבריכה, ביבשה ובאוויר.

ומי שחמיד נהנה, הם הסוחרים, סוחרי העורות בעיקר, שזכו לשלל לא צפוי. כמו באמריקה.

■ דרורה שביט

ציידי התנינים בפעולה: מיכסה של 15 תנינים לצייד

■ תצלום: סיגמא

קרח בראש

לא תמיד כראי לרוץ לאחן חתרופות, כשהראש כואב. אפשר לנסות את כריית הקרח, בריח קסנה, בצורת פרסה, עם קרח מרוסק, שמניחים סביב הצוואר.

ד"ר אלן רפורפורט, מנהרבו לטיפול בכאב־ראש, ממליצה להכין בבית מעין בריח, בצורת פרסה, מכד עמיד נגד מים, אפשר יש למלא בקרח מרוסק, או במי־קרח.

ברגע שכאב הראש מתחיל, יש להניח את הבריח סביב הצוואר. הקור מכווץ את כלי־הדם, ומרגיע את השרירים. חחוקרת אמרת, שנבחנה כריח כזה לטאה חולים, הם כל־כך נהנו מחבישות־הקור, עד שסירבו להחזירו בתום הניסוי.

ד"ר פרי שפטל, החוקר הפשר שהשתתף בניסוי, אמר, שקומפרסים קרים כאלה, חועילו לסילוק כאבי הראש גם אצל אלו שסבלו ממיגרנות, וגם מכאבי ראש רגילים, כתוצאה מעייפות וקחה. „ההצלחה היתה אצל ארבעה מתוך כל חמישה נבדקים", אמר.

את הבריח לא ניתן עדיין להשיג אצלנו. מי שנטע לאחדו, שיחפש בחנויות הגרולות, במחלקת לציוד רפואי, המחיר 40 דולר. ניתן גם לבניה בבמבוג.

■ דבורה נמיר

צוללת צהובה

מי שמחפש מתחת לארבעה אחרים חרשים לטיול, עליו למצוא את מבוקשו, מתחת למים. ליתר דיוק, בקיקיונו של ים תצמוני. הצוללת הטשלית „ליקינג־גלאס", שנעשה בטיוח לבצוע עבודות הקשורות בחיפוש נפט תת־ימיים, הוסבה בימים אלה לצוללת הנוסעים הראשונה בעולם.

הצוללת מצוידת בחלונות המאפשרים לנוסעים בה לצפות בדגים תת־ימיים. חוקר שיחה שטרח עד כה לצולות־מים, ולמרגלים בכלבי־חבלה מאולפים, גם בצוללות נגסות, המנסים עליהם נוסע אחר, המנסה לשאת את בעלמות ומרגלי הנוסעים.

■ יבשם עוגי

מרכז ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון
תל־אביב: שד' בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166,
מיקוד 64589, טלפון: 03-243157/8
תנובה אסם

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות
לחודשים אוקטובר - נובמבר 1988

קורסים בני שלוש פגישות
במחיר -.30 שקל
1. בישול סיני א'
החל מה־17.10.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
2. אפיה ביתית
החל מה־23.10.88, מידי יום א', בשעה 16.30
3. בישול אקסקלוסיבי במחיר סביר - א'
החל מה־25.10.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
4. בישול סיני א'
החל מה־7.11.88, מידי יום ב', בשעה 10.00
5. הכנת סלטים
החל מה־8.11.88, מידי יום ב', בשעה 10.00
6. בישול צמחוני (ללא חורת הטבעונות)
החל מה־13.11.88, מידי יום א', בשעה 16.30

קורסים בני שתי פגישות
במחיר -.25 שקל
1. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה־17.10.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
2. בישול ומיקרוגל - בסיסי
החל מה־18.10.88, מידי יום ב', בשעה 10.00
3. בישול מזרחי
החל מה־18.10.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
4. בישול צרפתי נוסח פרובנס - ע"י חשף שלומי טיבוליה
החל מה־18.10.88, מידי יום ג', בשעה 10.00
5. בישול במיקרוגל - שלב מתקדם
החל מה־7.11.88, מידי יום ב', בשעה 16.30

סדנאות חד פעמיות
במחיר -.20 שקל
1. סדנא לקישוטי מזון
יום ד', 19.10.88, בשעה 09.00
יום ד', 26.10.88, בשעה 16.30
2. סדנא לעיצוב דגמי מרצפן (כולל מצרכים וחומרים)
יום א', 30.11.88, בשעה 09.00.

הרצאות חד פעמיות
במחיר -.15 שקל
1. משטיחות צמחוניות א'
יום א', 16.10.88, בשעה 16.30
יום ד', 26.10.88, בשעה 10.00
2. מאכלי דגים - א'
יום ג', 18.10.88, בשעה 16.30
יום ד', 2.11.88, בשעה 10.00
3. יקרות ומירות ממולאים
יום ד', 19.10.88, בשעה 10.00
יום ד', 9.11.88, בשעה 16.30
4. מאכלים עצמן אמריקאים - ע"י פסקל מרץ־רוזנין
יום ד', 9.11.88, בשעה 10.00
5. סעודת שבת
יום ד', 26.10.88, בשעה 16.30
יום ב', 31.10.88, בשעה 10.00
6. תה מנחה
יום ד', 19.10.88, בשעה 16.30
יום א', 6.11.88, בשעה 10.00
יום ד', 16.11.88, בשעה 16.30
7. עוגות גבינה ללא אפיה
יום ד', 16.11.88, בשעה 10.00

הרצאות חד פעמיות
במחיר -.10 שקל
1. ארוח גבינות
יום א', 16.10.88, בשעה 20.00
יום ד', 2.11.88, בשעה 16.30
יום א', 13.11.88, שעה 10.00
2. עוגות גלידה
יום א', 23.10.88, בשעה 10.00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בחדגמות ובטעימות
תרשתתפות בקורסים וברצאות מתנת בהרשמה (גם טלפונית) ובתשלום מראש במרכז ההדרכה תנובה-אסם, שדי בן גוריון 47 ת"א, טלפון 2431157/8.
אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועדי" ו"בעד ועדי" במחיר -.5 שקל הספר.
כמו כן את הספר "הבשול הביתי" במחיר -.15 שקל
מרשים על תוכניות הלימודים:
ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיששל, מיקוד 92144, טל. 02-661681.
חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר-הכרמל, מיקוד 33065, טל. 04-677501.
רחובות: רח' בילו 61, מיקוד 76442, טל. 08-487211.

יופי בקיבוץ

בקיבוץ מתגיים נפתח מולחמרור טוכח, ענף יחיד בסוג, סנגריה הקיבוצית: מלוכלכת. „פינת היופי". הוא נוסד לטפל חבילת יופי בתשלום, לפשם המאיוור, לא רק לכלות. וקוסמטיקאית המקומית, דורית פרנסקי, חברה לדורה סיון, גם היא מהקיבוץ. סיון מתמחה בטיפול עיסוי בשיטה סינית.

המלים עובדות בבית־לדים יה, שטבר שיטוץ. הן נעזרות בעוד מיקצוע נוספים, כולם בשנים פריקרסיטה, ספרית, שחת פרחים. הכן גם מאפרת חשמת של שמלות כלה. אפשר לקנות שמלה, או לרכוש בהשאלה. הקוסמטיקאית מבטיחות יום של פינוקים: עיסוי גוף על־הבוקר, כוס בין ענבים, טיפול קוסמטי, איפור, הסרקה, אוחזה קלה, מנוחה. שלי בשתיר יהיה גם ג'אקוזי מיוחדיופי שתורחב. חברות מגיים מקופלות בתור נפרד. אבל, קבוץ מתגיים שייך למועדון של גג ישובי הנקלים שניקלעו לשעה כלכלית. אולי פינת־היופי תקל מעט על מצוקתו.

■ שלומית טנא

המראה הטבעי של היד

ברגע בארצות־הברית, בקרוב, אלי גם אצלנו. אופנת המראה הטבעי ירדה אל מישרנים, שביראות, מעתה, ועד לתקה חדשה של מכתיבי האופנה - מרגלות, עירומות וחשופות. שהרפיסתן הבהיר, זה שבימות נחר קפל ויבש, מורגש כלבן נטו, מלולה, לכל אורך הציפורן, מעשים לן שקוף בצבע כו', וזה עוזם לצופרים להיראות בעבעות, יעבי, עם קצות מורגשים. המלוא לא מדובר כאן במקרה של בשרעי של יהפשל הפורע. כאן ערך להשקיע עבודה, ואפילו זמן, בנו מפשיד עשים כשרוצים לתראות שכעי, ולהשגיח שהפרדיים יהיו נקיות ומרי־חמיר.

הבראה עדנה לשם „ערב־מטיקיור", שם רשום של חכת ארלי האמריקאית. „רבלון", בשרשת־הברית, יצאה לשוק עם מיפ חסר, חותם השם „מאריס מיר", ומכרכת לכה לציפורניים, מן שני בקבוקים בצבעי הלבן והכן, עכשה עם רצועות־ניייר מעוצלות ודביקות. את אלה מרגיש מוחת לקצה הציפורן, מיד לחתם את החלק העומד להיבנן בלכה לבנה. מעשה ולא הרגש שמלאכת הקדש הטבעית אות על מל. הציפורניים, ברומנית, עם מעט מכלונה, הלכה הלבנה מיריצות, שלקים ושומרים את יעמה ומיר לשימוש חדש, ועתה מעיים את הנשארת הצפרניים מלה מה. דוד. ביטוי־כם ו מעדנה שם ומעלילה.

■ ורדית טלמור

ג'וזאן קולינס: עוברת דירה

קולינס לא אוהבת כבש על האש

לג'וזאן קולינס יש צרות עם השכנים. לא, לא ברעוד. בלונדון, בחיים האמיתיים. לקולינס יש שם בית, שערכו כ־2.5 מיליון דולר. והשכנים – חובבי ביטול. הגברת האגיבה אינה יכולה לשאת את ריחות הבישול העולים מבית השכנים. השכנים הם ערבים, ובלי כל שמץ גזענות, אומרת קולינס, איני ממוגלת לעמוד בריחות הכבש הנצלה על הפחמים, בחצר ממולו!

ומה יש לשכנים לומר להגנתם? ובכן, טוען הסייד מהרלת ממול, הרעש של מסיבותיה של הגברת קולינס, והמוסיקה הרועשת שלה, חמורים מן הריחות. עד כאן.

ומי ששאל את עצמו מדוע ג'וזאן קולינס לא מטיילת בחנים אצלנו, ידע עכשיו את התשובה: בגלל המנגל.

■ דרורה שביט

מרכז ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון
תנובה אסם

ירושלים
החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות
לחודשים אוקטובר נובמבר 1988

קורסים בני שלוש פגישות
במחיר -.30 שקל
1. בר סלטים וטבים
החל מה־14.11.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
2. בישול צמחוני - מתכון חדש
החל מה־16.11.88, מידי יום ד', בשעה 16.30

קורס בן שתי פגישות
במחיר -.25 שקל
בישול במיקרוגל
החל מה־19.10.88, מידי יום ד', בשעה 16.30

סדנאות חד פעמיות
במחיר -.20 שקל
1. סדנא לעיצוב דגמי מרצפן - חלק א' - (כולל מצרכים וחומרים)
יום א', 6.11.88, בשעה 16.30
2. סדנא לקישוטי מזון -
יום ב', 8.11.88, בשעה 16.30
3. סדנא לעיצוב דגמי מרצפן - חלק ב' - (כולל מצרכים וחומרים)
יום א', 13.11.88, בשעה 16.30

הרצאות חד פעמיות
במחיר -.15 שקל
1. מנות ראשונות חצות
יום א', 16.10.88, בשעה 16.30
2. תבשילי דגים - חלק א'
יום ב', 17.10.88, בשעה 16.30
3. תבשילי קישואים
יום ה', 18.10.88, בשעה 10.30
4. משטיחות צמחוניות - מתכון חדש
יום ב', 18.10.88, בשעה 16.30
יום ב', 31.10.88, בשעה 10.30
5. מנות ראשונות קרות
יום א', 23.10.88, בשעה 16.30
6. משטיחות בטיחות
יום ב', 24.10.88, בשעה 16.30
7. תבשילי דגים - חלק ב'
יום ב', 25.10.88, בשעה 16.30
8. תוספות למנות עיקריות
יום א', 30.10.88, בשעה 16.30
9. בחוריים - ארוחת בוקר צחרים נוסח אמריקה - מתכון חדש
יום ב', 31.10.88, בשעה 16.30
יום ד', 16.11.88, בשעה 10.30
10. פרקים מתבילים לחודף - חלק א'
יום ד', 2.11.88, בשעה 16.30
11. מנות אחרונות
יום ב', 7.11.88, בשעה 16.30

הרצאות חד פעמיות
במחיר -.10 שקל
1. בר סלטים
יום ד', 12.10.88, בשעה 17.00
2. בישול צמחוני
יום א', 16.10.88, בשעה 17.00
3. בחוריים - ארוחת בוקר צחרים - נוסח אמריקה
יום ב', 18.10.88, בשעה 10.00
4. משטיחות צמחוניות
יום ד', 19.10.88, בשעה 10.00
5. מאכלי דגים
יום ד', 19.10.88, בשעה 17.00
6. מעשי תחומי אדמה - חלבי
יום א', 23.10.88, בשעה 17.00
7. בר סלטים
יום ד', 12.10.88, בשעה 17.00
8. בישול דל כולסטרול (בלוי שקו־מינה והרצאת דיאטנית)
יום ד', 26.10.88, בשעה 16.00
9. מטעמי תמוחי־אדמה - בשרי
יום א', 30.10.88, בשעה 17.00

הרצאות חד פעמיות
במחיר -.10 שקל
ארוח גבינות ביין
יום ג', 11.10.88, בשעה 10.00
יום ג', 25.10.88, בשעה 17.00

חיפה
החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש אוקטובר 1988

קורסים בני שתי פגישות
במחיר -.20 שקל
1. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה־10.10.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
2. בישול במיקרוגל - בסיסי
החל מה־24.10.88, מידי יום ב', בשעה 10.00
3. בישול סיני
החל מה־24.10.88, מידי יום ב', בשעה 17.00

הרצאות חד פעמיות
במחיר -.10 שקל
1. מנות ראשונות
יום א', 9.10.88, בשעה 10.00
2. תבשילי דגים
יום א', 9.10.88, בשעה 17.00
3. בישול צרפתי
יום ב', 11.10.88, בשעה 17.00
4. אפיה אירופאית יקרתית
יום ד', 12.10.88, בשעה 10.00
יום ג', 18.10.88, בשעה 17.00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בחדגמות ובטעימות
תרשתתפות בקורסים וברצאות מתנת בהרשמה (גם טלפונית) ובתשלום מראש במרכז ההדרכה:
ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיששל, מיקוד 92144, טל. 02-661681.
חיפה: רח' עמק הזיתים 3, חדר-הכרמל, מיקוד 33068, טל. 04-677501.
אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועדי" ו"בעד ועדי" במחיר -.5 שקל הספר. כמו כן את הספר "הבשול הביתי" במחיר -.15 שקל
מרשים על תוכניות הלימודים בטיבוריים: שדי בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166, טל. 2431157/8
ובמרכז החדרכה ברחובות: רח' בילו 61, מיקוד 76442, טל. 08-487211